ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Année 1971 **n° 31**

LES LABELS DE QUALITÉ DES DENRÉES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE

DIPLOME D'ÉTAT

THÈSE

pour le doctorat vétérinaire

Présentée et soutenue publiquement en juillet 1971

devant

L'UNIVERSITÉ PAUL-SABATIER DE TOULOUSE

par

Jean-Claude CAVÉ

Né le 9 juillet 1947 à ANGOULÊME (Charente)

Jury :

Président : M. ROUX, Professeur de l'Université Paul-Sabatier

Assesseurs M. LABIE, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire

M. LESCURE, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire

IMPRIMERIE MEDOUS
TOULOUSE

1971

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41536511_0079

LES LABELS DE QUALITÉ DES DENRÉES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Année 1971 **n° 31**

LES LABELS DE QUALITÉ DES DENRÉES ANIMALES ET D'ORIGINE ANIMALE

DIPLOME D'ÉTAT

THÈSE

pour le doctorat vétérinaire

Présentée et soutenue publiquement en juillet 1971

devant

L'UNIVERSITÉ PAUL-SABATIER DE TOULOUSE

par

Jean-Claude CAVÉ

Né le 9 juillet 1947 à ANGOULÊME (Charente)

Jury :

Président : M. ROUX, Professeur de l'Université Paul-Sabatier

Assesseurs M. LABIE, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire

M. LESCURE, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire

IMPRIMERIE MEDOUS

TOULOUSE

1971

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur ..... M. FLORIO
Directeurs Honoraires .. MM. PONS
DARRASPEN

Professeur Honoraire: M. LOMBARD

PERSONNEL ENSEIGNANT

Chaire de Pharmacie et Toxicologie :
Professeur titulaire ..... M. GODFRAIN
Maître-Assistant ..... Mme BURGAT-SACAZE
Pharmacie et Toxicologie

Chaire de Physique et Chimie Biologiques et Médicales :
Professeur titulaire ..... M. RICO
Maître-Assistant Agrégé .. M. LORGUE
Physique biologique et médicale
Chimie biologique et médicale

Chaire d'Anatomie des Animaux Domestiques :
Professeur titulaire ..... M. PAVAUX
Anatomie descriptive - Extérieur
Anatomie appliquée - Tératologie

Chaire de Physiologie et Thérapeutique :
Professeur titulaire ..... M. RUCKEBUSCH
Maître-Assistant Agrégé .. M. FARGEAS
Physiologie - Thérapeutique et Pharmacodynamie

Chaire d'Histologie - Anatomie Pathologique :
Professeur titulaire ..... M. VAN HAVERBEKE
Maître de Conférences, non chef de Service, Prof. sans Chaire ..... M. CABANIE
Histologie - Embryologie - Anatomie Pathologique

Chaire d'Hygiène et Industrie des Aliments d'origine animale :
Professeur titulaire ..... M. LABIE
Maître-Assistant ..... M. EECKHOUTTE
Hygiène, Inspection, Contrôle et Technologie des denrées alimentaires d'origine animale

Chaire de Parasitologie et Maladies Parasitaires :
Professeur titulaire ..... M. BRIZARD
Maître-Assistant ..... M. DORCHIES
Zoologie appliquée - Parasitologie externe
Parasitologie interne - Clinique

Chaire de Sémiologie et Pathologie Médicale des Equidés et Carnivores :
Professeur titulaire ..... M. FLORIO
Maître de Conférences, non Chef de Service, Prof. sans Chaire ..... M. LESCURE
Maître-Assistant ..... M. GUELFI
Sémiologie et Pathologie médicale des Equidés et des Carnivores - Législation Vétérinaire et Déontologie Clinique

Chaire de Pathologie Médicale du Bétail et des animaux de basse-cour :
Professeur titulaire ..... M. TOURNUT
Maître de Conférences, non chef de Service, Prof. sans Chaire ..... M. ESPINASSE
Sémiologie et Pathologie médicale du bétail et des animaux de basse-cour - Clinique
Clinique ambulatoire

Chaire de Pathologie Chirurgicale :
Professeur titulaire ..... N.
Maître de Conférences, M. CAZIEUX
Chef de Service .....
Propédeutique et Sémiologie chirurgicale
Technique chirurgicale - Pathologie chirurgicale
Podologie - Clinique

Chaire de Pathologie de la Reproduction :
Professeur titulaire ..... M. BERTHELON
Maître de Conférences, non Chef de Service, Prof. sans chaire ..... M. ROYAL
Sémiologie et propédeutique
Pathologie de la Reproduction
Obstétrique - Clinique

Chaire de Maladies Contagieuses - Zoonoses - Législation Sanitaire :
Professeur titulaire ..... M. SAURAT
Maître-Assistant ..... M. CHANTAL
Maladies Contagieuses - Zoonoses
Législation Sanitaire

Chaire de Pathologie Générale - Microbiologie - Immunologie :
Professeur titulaire ..... M. LAUTIE
Microbiologie - Immunologie
Pathologie Générale

Chaire de Zootechnie et Economie Rurale :
Professeur titulaire ..... M. QUEINNEC
Maître-Assistant ..... M. DARRE
Ethnologie - Génétique appliquée - Hygiène Générale
Zootechnie - Elevage - Economie Générale et des productions animales

Chaire d'Alimentation :
Professeur titulaire ..... M. FALIU
Maître-Assistant Agrégé .. M. GRIESS
Botanique appliquée et Bromatologie
Agronomie - Alimentation

COURS COMPLEMENTAIRES
CHARGES D'ENSEIGNEMENT

Antibiothérapie des Maladies infectieuses ..... M. MONNIER
Aspect médical des Zoonoses ..... M. ARMENGAUD
Energétique ..... M. LABOUCHE
Initiation à l'informatique biomédicale ..... M. FERNET
Agronomie ..... M. COMBRET
Métabolismes ..... M. RAYNAUD

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats (Délibération de la Faculté, en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole, en date du 13 juin 1924).

UNIV. LEIDEN BIBL.

A MA FEMME

A MES ENFANTS

A MES PARENTS

Témoignage de mon affection et de ma reconnaissance pour leur dévouement auquel je dois tout.

A MES BEAUX-PARENTS

Pour les remercier de leur aide affectueuse.

A MA FAMILLE

A CEUX DU « RIGALLAUD »

A TOUS MES AMIS

A NOTRE PRÉSIDENT DE THÈSE :

MONSIEUR LE PROFESSEUR ROUX

de la Faculté de Médecine de Toulouse.

Professeur à l'Université Paul-Sabatier de Toulouse.

Qui nous a fait le grand honneur d'accepter la présidence de notre jury de thèse.

Hommage respectueux.

A NOTRE JURY DE THÈSE :

MONSIEUR LE PROFESSEUR LABIE

Ecole Vétérinaire de Toulouse.

Qui, de ses conseils éclairés, nous a guidés dans la réalisation de notre travail.

Qu'il veuille bien trouver ici le témoignage de notre profonde reconnaissance.

MONSIEUR LE PROFESSEUR LESCURE

Ecole Vétérinaire de Toulouse.

Qui a bien voulu faire partie de notre jury de thèse.

En témoignage de notre admiration et de notre gratitude.

A TOUS NOS MAITRES

DE L'ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE

DE TOULOUSE

PLAN

INTRODUCTION.

PREMIÈRE PARTIE.

Chapitre premier. — *La normalisation.*

— Définitions.
— Les normes.
— Les statuts de la normalisation.
— La marque nationale N.F.
— Normalisation internationale.
— Conclusion.

Chapitre ii. — *Les marques déposées.*

— Définition.
— Dépôt.
— Conclusion.

Chapitre iii. — *Les appellations d'origine.*

Chapitre iv. — *Les labels de qualité.*

— Labels industriels.
— Labels des produits agricoles.

DEUXIÈME PARTIE. — LABELS DES VIANDES.

Chapitre premier. — *Législation.*

— Création du label.
— Décret du 24 octobre 1961.
— Arrêté du 24 octobre 1961.

Chapitre II. — *Appréciation de la qualité.*

— Viande de bœuf,
adultes,
jeunes bovins.
— Viande de veau.

Chapitre III. — *Déclassement des carcasses.*

TROISIÈME PARTIE. — LES LABELS AGRICOLES.

Chapitre premier. — *Législation.*

— Définition du produit.
— L'organisme certificateur.
— Les conditions d'homologation.
— La commission supérieure de la qualité.
— Protection et sanctions.
— Conclusion.

Chapitre II. — *Etude d'un label agricole.*

— Les salaisons (technologie sommaire).
— Règlement du label.
— Analyse et conclusion.

QUATRIÈME PARTIE. — INTÉRÊT ET IMPORTANCE DES LABELS.

Chapitre premier. — *Labels des viandes.*

— Intérêt.
— Importance.

Chapitre II. — *Labels agricoles.*

— Intérêt.
— Importance.

CONCLUSION GÉNÉRALE.

INTRODUCTION

Le terme label nous vient d'Angleterre; il évoque la notion de marque, d'étiquette. Les syndicats ouvriers d'Outre-Manche en firent usage les premiers et marquèrent ainsi les produits fabriqués par tous leurs adhérents.

En France, il eut l'avantage de servir la publicité en de nombreux domaines, exploité vraisemblablement pour son origine étrangère et sa consonnance. La chose ne se fit pas sans abus tels que la loi fut obligée de codifier le droit au label tant dans le secteur industriel qu'agricole.

Les denrées bénéficiant d'un label répondent donc à des obligations particulières dont certaines sont communes aux autres distinctions de la qualité, mais dont les plus nombreuses servent à définir leur individualité.

Notre travail se propose d'étudier les labels qui garantissent la valeur qualitative des denrées animales ou d'origine animale, leur législation commune et la diversité de leur intérêt.

Il nous a semblé néanmoins nécessaire de n'étudier les labels qu'après les avoir replacés dans le contexte général des différentes gammes de qualitatifs, marques, appellations, etc.

C'est donc très brièvement que nous envisagerons dans une première partie les notions de normalisation, de marque, d'appellation que nous distinguerons des labels.

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE PREMIER

LA NORMALISATION

Définitions.

La normalisation représente une activité qui a pour but la codification de certaines qualités, de certaines méthodes, par la création de normes.

Une norme est une donnée de référence, établie après concertation de spécialistes, qui précise les caractéristiques minimales d'un produit aux différents niveaux de sa fabrication et de sa présentation, de même que le protocole des méthodes d'essai relatives aux produits ou aux services.

Les normes.

L'établissement des normes a pour conséquence la mise en place d'un « dénominateur commun » à toutes les productions similaires, permettant ainsi un contrôle efficace des différences de qualité qui échappent à la conformité.

La production, la commercialisation, l'utilisation trouvent dans les normes le moyen de s'exercer plus rationnellement, les rapports entre ces trois stades étant simplifiés.

Les normes sont réunies dans des collections tenues à la disposition du public. Chaque série de normes relative à un secteur de production industriel ou agricole est désignée par une lettre de l'alphabet. Dans la série V entrent les normes relatives aux productions agricoles, denrées animales ou d'origine animale. Pour ne prendre qu'un exemple, les viandes et produits dérivés font l'objet de nombreuses normes dont

une relative à la détermination de la teneur en matières grasses totales de ces produits (Norme NF V04 402).

Dans une norme, sont envisagés successivement : l'objet de l'étude, la définition de l'essai proposé, le principe, les réactifs, l'appareillage, le mode opératoire, sans oublier l'expression des résultats et le procès-verbal d'essai.

Les statuts de la normalisation.

L'Association Française de Normalisation (AFNOR) est une Association privée créée en 1926 et encore active à ce titre. Elle œuvre au service de l'Etat sous le contrôle du commissaire à la Normalisation, lui-même placé sous la tutelle du Ministère du Développement Industriel et Scientifique, en relation avec le Ministère de l'Agriculture.

Les Bureaux de Normalisation, organismes officiels, sont contrôlés par le commissaire à la Normalisation et sont rattachés à des instituts ou centres techniques. Ils sont chargés des travaux préparatoires à l'établissement des normes.

L'AFNOR coordonne l'action des organismes français, leur sert d'intermédiaire auprès des pouvoirs publics, les représente au sein d'organismes étrangers et centralise en France la documentation sur les normes étrangères. Elle a aussi un rôle d'information, de diffusion et de propagande.

La marque nationale NF.

Les produits conformes aux normes issus de l'industrie du bâtiment, et des appareils domestiques, font l'objet d'une distinction par l'apposition de la marque nationale NF (Décret du 24 mai 1941). Cette marque officielle déposée par l'AFNOR traduit la volonté de l'Etat de différencier les produits de qualité supérieure, en leur reconnaissant la possibilité d'affronter avec succès les marchés étrangers.

Normalisation Internationale.

Signalons qu'il existe une organisation internationale de normalisation (ISO) et, dans le cadre du Marché Commun,

un comité de coordination des normes (CEN). L'AFNOR joue, nous l'avons vu, un rôle décisif à ce niveau grâce à son service des normes étrangères.

Conclusion.

La normalisation apparaît comme une étape nécessaire aux progrès de la production et à la promotion de la qualité.

Toutefois elle ne définit qu'un minimum de critères exigibles et serait insuffisante pour servir de base à toutes les appréciations qualitatives, d'autant qu'elle est encore fort incomplète dans le domaine des produits agricoles.

CHAPITRE II

LES MARQUES DÉPOSÉES

Définition.

Les marques déposées sont les marques de fabrique, de commerce ou de service. Une Loi spéciale leur est consacrée, en date du 31 décembre 1964, modifiée par la Loi du 23 juin 1965 (ancienne Loi du 23 juin 1857).

L'article premier du titre I les définit ainsi : « sont considérés comme marques de fabrique, de commerce ou de service, les noms patronymiques, les pseudonymes, les noms géographiques, les dénominations arbitraires ou de fantaisie, la forme caractéristique du produit ou de son conditionnement, les étiquettes, enveloppes, emblèmes, empreintes, timbres, cachets, vignettes, lisières, liserés, combinaisons ou dispositions de couleurs, dessins, reliefs, lettres, chiffres, devises, et en général tous signes matériels servant à distinguer les produits objets ou services d'une entreprise quelconque ».

Applications. Dépôt.

Le titre II de la Loi concerne les marques collectives. Les groupements et collectivités de producteurs industriels ou

agricoles peuvent déposer de telles marques. Il apparaît que les labels agricoles, de même que les appellations, entrent dans le cadre de cette législation et sont tenus d'y être conformes.

Le dépôt des marques produit ses effets pendant dix ans. A l'échéance de ce terme, un nouveau dépôt conserve le droit de propriété de la marque. Chaque dépôt s'accompagne du paiement d'une taxe au profit de l'Institut National de la propriété industrielle et doit se faire soit auprès de cet Institut, soit au greffe du tribunal de commerce du domicile du déposant.

Conclusion.

La marque d'un produit a pour intérêt premier l'identification de ce produit et sert à l'information du consommateur par la publicité dont elle s'entoure. Seule sa popularité peut garantir les qualités des produits auxquels elle s'applique. son dépôt n'étant conditionné que :

1° par l'acquittement de la taxe de dépôt,

2° par la non perturbation de l'ordre public et des bonnes mœurs.

CHAPITRE III

LES APPELLATIONS D'ORIGINE

Constitue, aux termes de la Loi du 6 mai 1919, une appellation d'origine : « la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique comprenant des facteurs naturels ou des facteurs humains ».

L'appellation d'origine, considérée comme marque collective, apporte des éléments nouveaux : l'influence du terroir, les méthodes traditionnelles d'élevage ou de production. Il n'est

pas dans notre propos d'étudier les catégories de produits sous appellation. Nous citerons simplement, parmi les plus renommées relatives aux denrées animales, l'appellation d'origine de la volaille de Bresse. Il existe également des appellations d'origine contrôlée qui concernent les vins et les spiritueux et des appellations d'origine réglementée, concernant les eaux-de-vie.

L'aire géographique d'une appellation d'origine peut être délimitée par une autorité judiciaire ou par un décret du Conseil d'Etat, mais toujours en respectant les usages locaux, loyaux et constants. Les producteurs ayant revendiqué une appellation d'origine en sont propriétaires, sous certaines conditions. Rappelons que les appellations sont protégées par la Loi du 6 mai 1919 complétée par la Loi du 6 juillet 1966.

CHAPITRE IV

LES LABELS DE QUALITÉ

Il existe de nombreuses catégories de labels de qualité. Nous les envisagerons en nous efforçant de les classer :

1° en fonction de la nature des produits qu'ils concernent :

a) industriel ou agricole,

b) animal ou végétal;

2° en fonction des statuts et des lois qui leur sont propres et uniquement pour les labels des produits qui nous intéressent.

1° Les labels industriels

Nous avons vu que les labels eurent une origine syndicale en Grande-Bretagne. Il s'agissait moins de prouver les qualités d'un produit que d'en attester l'origine. En France, le label a gardé une signification analogue lorsqu'il est appliqué dans le cadre du Code du Travail (article 19 du Livre III).

Le type même en est le label concernant les produits fabriqués par des ouvriers handicapés physiques.

Le label industriel proprement dit, appelé aussi certificat de qualité, n'était jusqu'en 1963 réglementé en aucune façon.

La Loi du 2 juillet 1963 réunit sous cette étiquette « tout titre ou label, document ou signe distinctif tendant à attester à des fins commerciales qu'un produit présente certaines qualités spécifiques ayant fait l'objet d'un contrôle technique. et délivré par un organisme qui n'assure pas lui-même la fabrication ou la vente de ce produit ».

Le décret prévu en application de cette loi n'a pas encore été publié.

Les labels du Code du Travail ne sont pas soumis aux dispositions de cette loi à condition qu'ils n'attestent que l'origine du produit sans faire allusion à sa qualité.

D'autres certificats, poinçons ou visas délivrés par l'autorité publique, les procès-verbaux du Laboratoire National d'Essai (sous certaines conditions), la marque nationale NF et les labels institués par « la loi d'orientation agricole » échappent également à ces dispositions.

2° Les labels des produits agricoles

(Nous ne les appelons pas labels agricoles à dessein.)

a) *Produits d'origine végétale*

— *Les labels des vins*, institués par les articles A-14 et suivants du Décret du 20 mai 1955 (article 305 du Code des vins), constituent des labels spéciaux dont la législation se distingue des autres labels relatifs aux produits agricoles. Nous ne faisons que les mentionner ici, en indiquant toutefois qu'ils intéressent les vins délimités de qualité supérieure (VDQS).

— *Les labels d'exportation.* Ces labels sont cités à l'article 28 de la Loi d'orientation agricole du 5 août 1960, dont nous reparlerons. Les labels et vignettes d'exportation concernent la conformité aux normes d'exportation des fruits et légumes destinés aux marchés étrangers.

b) *Denrées animales et d'origine animale*

Les labels relatifs à ces produits sont les seuls qui entrent dans le cadre de notre étude.

Deux types sont à considérer :

— les labels extra et choix des viandes,
— les labels agricoles proprement dits.

Ces deux types de labels trouvent leur origine dans la Loi du 5 août 1960 dite d'orientation agricole :

— l'article 37 prévoit que les abattoirs publics devront être pourvus d'une estampille label pour qualifier les viandes extra et première qualité, les vétérinaires inspecteurs étant responsables de leur utilisation;

— l'article 28, 4e alinéa: « le label agricole est une marque collective qui s'applique aux produits agricoles et attestant que le produit qui en bénéficie présente un ensemble distinct de qualités et de caractéristiques spécifiques ».

Le label des viandes est appliqué sur les carcasses d'animaux de boucherie et de charcuterie. Il ne représente pas un label pour un ensemble de denrées, mais définit les caractéristiques de chaque carcasse prise isolément et en fonction de ses qualités.

Au contraire, les labels agricoles, marques collectives, qualifient toute une production, de la matière première au produit fini, en prenant soin d'écarter les produits insuffisants.

Nous étudierons ces labels l'un après l'autre, leurs statuts et leurs applications étant fort différents.

DEUXIÈME PARTIE

LES LABELS DES VIANDES

CHAPITRE PREMIER

LÉGISLATION

La Loi du 5 avril 1884 a donné aux maires le pouvoir de veiller à la « fidélité du dépôt des marchandises exposées en vente ». Ce furent donc des arrêtés préfectoraux et municipaux qui réglementèrent l'inspection de la qualité des viandes jusqu'à la Loi de 1960.

Lorsqu'elle était organisée, l'inspection de qualité classait les viandes par ordre décroissant de valeur en :

— extra,
— première,
— seconde,
— troisième (fabrication).

La qualité de la carcasse était appréciée en fonction de sa conformation, de son état d'engraissement, de la couleur du muscle, de sa finesse et de sa consistance. Cependant, rien n'étant réglementé sur le plan national, les appréciations demeuraient subjectives et fonction à la fois des conceptions propres des vétérinaires inspecteurs et des coutumes locales.

Création du label.

La Loi d'orientation agricole et notamment son article 37, puis les Décrets et Arrêtés du 24 octobre 1961, ont institué une qualification réservée aux carcasses de valeur commerciale supérieure en créant le label. Avant d'envisager l'étude des textes, il faut remarquer que ceux-ci restent muets en ce qui

concerne les viandes de qualité inférieure, ce qui laisse penser que des arrêtés préfectoraux et municipaux pourraient éventuellement intervenir dans ce domaine.

Décret du 24 octobre 1961.

Le Décret confirme les dispositions de la Loi d'orientation agricole, en précisant que l'attribution d'une marque label aux carcasses d'animaux de boucherie et de charcuterie ne se fait qu'à la demande du propriétaire des viandes.

Ces carcasses doivent auparavant avoir subi l'inspection sanitaire « ante et post-mortem » et être estampillées. Elles ne doivent pas appartenir à la catégorie des viandes foraines et l'abattoir dans lequel elles sont préparées ne peut être qu'un abattoir public ou privé de type industriel ou d'expédition autorisé par la Loi d'orientation agricole ainsi que par la Loi sur les établissements dangereux, insalubres ou incommodes.

Plusieurs circulaires ont ultérieurement précisé de façon catégorique que les tueries particulières ne pouvaient en aucun cas fournir de carcasses sous label.

Les carcasses présentées à l'abattoir doivent être pourvues des éléments d'appréciation de l'âge et du sexe.

L'Arrêté du 24 octobre 1961.

Des précisions sont fournies en ce qui concerne les modalités pratiques d'application du label.

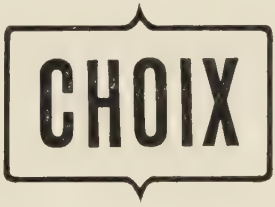
L'estampille label ne remplace pas l'estampille sanitaire apposée après l'inspection de salubrité. De plus, les carcasses d'animaux abattus pour cause de maladie ou d'accident ne peuvent pas en bénéficier.

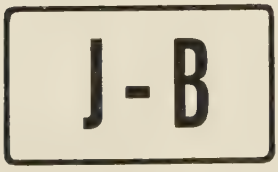
Le label qualifie les viandes « d'extra » ou de « choix », cette dernière dénomination correspondant à la première qualité.

La roulette métallique qui appose le label peut varier en diamètre de 80 à 90 mm, sans excéder cette marge. Elle présente sur sa surface de développement et dans le sens de la largeur

la mention « extra » ou « choix », gravée en relief, deux fois en positions diamétralement opposées.

Toutefois, l'arrêté du 20 mars 1964 modifie le présent arrêté en autorisant la figuration de trois mentions équidistantes sur la roulette et en créant une mention nouvelle « JB » pour les carcasses de jeunes bovins de qualité « extra ». Cette dernière mention peut être appliquée par un tampon spécial au-dessus de la mention « extra », ou bien être incorporée dans la roulette « extra » entre chaque mention « extra ». Ce procédé est surtout utilisé dans les abattoirs fournissant une grande quantité de ce type de bovins.





CHAPITRE II

L'APPRÉCIATION DE LA QUALITÉ

Nous rapporterons dans ce chapitre la description des principaux critères permettant de juger de la qualité des carcasses, en nous servant des instructions annexes de l'Arrêté du 24 octobre 1961. Nous y incluerons les modifications éventuelles survenues après la publication de cet Arrêté.

En outre, notre étude se bornera à l'appréciation de la qualité des carcasses de bovins de boucherie. Celle des carcasses d'ovins et de porcins ne sera pas envisagée, car elle ne fait pas l'objet d'une application pratique.

Les qualités recherchées sur une carcasse peuvent se résumer ainsi :

— abondance du muscle,

— infiltration graisseuse du muscle,

— rareté des déchets (os, surplus de graisse, aponévroses).

— succulence, sapidité de la viande, tendreté.

La carcasse est donc jugée en fonction de tous les éléments susceptibles de faire varier ces caractères : conformation, état d'engraissement, finesse, couleur et consistance musculaires.

L'appréciation ne tient pas compte des facteurs variables de la qualité qui sont représentés par les conditions d'élevage, puisque aucun contrôle n'est organisé au stade de la production.

Il n'en est pas de même pour les facteurs fixes qui sont l'âge et le sexe. Ceux-ci servent à définir des classes de carcasses, lesquelles n'ont pas toujours accès à certaines qualités. L'âge est déterminé par le nombre et l'usure des dents de première ou de deuxième dentition et le sexe par tous les caractères habituels (forme du bassin, mamelle, trajet inguinal, etc.). Le premier tableau représente les différentes classes des carcasses de bovins.

Tableau des classes de carcasses

	MALE	NEUTRE	FEMELLE
Adultes. Eruption des coins de 2e dentition.	Taureau	Bœuf Taureau castré Vache castrée	Vache
Adolescents. Eruption des pinces de 2e dentition	Taurillon	Bouvillon	Génisse
Jeunes bovins. Toutes incisives de lait.....	Taurillon	Bouvillon	Génisse
Veau. Toutes incisives de lait non entamées.	Veau	Veau	Velle

CLASSES	QUALITE	
	EXTRA	CHOIX
Adultes et adolescents.		
Génisse, bouvillon après éruption des premières mitoyennes de 2e dentition.....	+	+
Vache, coins de 2e dentition légèrement usés sur leur bord antérieur, pinces non nivelées....	+	+
Bœuf, coins de 2e dentition non entamés sur leur bord antérieur.	+	+
Taurillon, avant éruption des coins de 2e dentition.	—	+
Taureau, après éruption des coins de 2e dentition	—	—
Bœuf, coins de 2e dentition usés.....	—	—
Jeunes bovins.		
Génisse, bouvillon, taurillon, toutes dents de 1re dentition.	+	+
Veaux.		
Pinces de 1re dentition intactes.....	+	+
Coins de 1re dentition intacts.....	—	+

Tableau de récapitulation des possibilités de qualification des différentes classes en extra et choix :

\+ = possibilité,

— = impossibilité.

QUALIFICATION DE LA VIANDE DE BŒUF

Les adultes

A. *Qualité Extra*

Dans cette qualité, seuls peuvent être admis les génisses et les bouvillons. Toutefois, l'Arrêté du 1er août 1969 autorise le bénéfice du label extra pour les femelles, ayant porté ou non, possédant des coins régulièrement usés sur leur bord antérieur, la table des pinces n'étant pas nivelée. Les neutres ayant des coins non entamés sur leur bord antérieur sont également admis.

Les caractères minima exigés sont les suivants :

— Conformation :

Les groupes musculaires sont massifs et compacts dans toutes leurs parties, notamment dans les morceaux de première catégorie, par rapport à un squelette fin et à des membres courts (17 % d'os). Aloyau et train de côtes sont épais, globe et macreuse rebondis, gîtes et colliers sont courts (profils convexes).

— Etat d'engraissement :

La graisse de couverture est ferme, uniformément distribuée, mais sans excès d'épaisseur (10 mm environ) ; la graisse interne est abondante, sans excès dans le bassin, autour des reins (rognons couverts), sur la fente intervertébrale et la face interne des côtes; le persillé est abondant, développé notamment dans les carcasses les plus lourdes. Le « plumage » est important.

— Finesse :

La finesse du muscle doit être marquée, douce et veloutée; le muscle est succulent.

— Couleur :

Le muscle est rouge vif.

— Consistance du muscle : tendre.

Les vertèbres sont généralement lisses et rouges. Leurs apophyses épineuses sont terminées par des cartilages lisses d'un blanc nacré. Toutefois les cartilages peuvent être légèrement ossifiés.

B. *Qualité Choix*

Peuvent obtenir cette qualité, les carcasses de bovins adolescents ou adultes, à l'exception des vaches multipares et des taureaux châtrés ou non. L'âge limite est représenté par l'usure des coins de deuxième dentition, légère et n'affectant que leur bord antérieur.

Les caractères minima exigés sont les suivants :

— Conformation :

Elle est analogue à celle des carcasses extra. Toutefois un squelette plus épais est toléré (19 % d'os), encore qu'il soit fin par rapport à la masse du corps. Les profils sont rectilignes.

— Etat d'engraissement :

La graisse peut être plus abondante en couverture et dans les cavités que sur les carcasses extra.

— La finesse du muscle est assez marquée.

— Couleur rouge clair ou rouge vif.

— Le muscle est encore tendre.

Jeunes bovins

L'Arrêté du 20 mars 1964 complétant l'Arrêté du 24 octobre 1961, crée une nouvelle classe de bovins. Cette décision est guidée par les préférences de consommateurs, de plus en plus nombreux, en faveur de cette viande jeune provenant d'animaux âgés de 12 à 18 mois, mais encore dénommée viande de bœuf.

Pour obtenir la qualité extra, les carcasses peuvent provenir de jeunes bovins femelles, neutres ou mâles.

Les carcasses doivent peser au minimum 120 kg, sans pieds ni tête et n'avoir que des incisives de lait. Sont aussi admis

des veaux exclus de leur classe pour excès de poids ou coloration des muqueuses.

Les caractères minima exigés rejoignent ceux des adultes.

Il faut veiller à ce que le profil du garrot et du collier des carcasses de mâles soit très voisin de celui recherché sur les carcasses de neutres ou de femelles.

— La graisse de couverture doit être à fleur; la graisse interne, abondante, présente dans le bassin, sur la fente intervertébrale et couvrant les rognons. Le marbré et le persillé n'ont pas eu le temps de se former.

— Le muscle des mâles doit rester fin.

— Dans tous les cas, le muscle doit être très tendre et de couleur rouge clair.

— Le tissu osseux spongieux des vertèbres et des sternèbres est rouge foncé.

— Les apophyses épineuses n'ont pas de cartilage ossifié.

Sont tolérés les animaux ayant des pinces de deuxième dentition s'ils présentent au plus haut degré les caractères du jeune bovin.

QUALIFICATION DE LA VIANDE DE VEAU

Les carcasses de veau doivent avoir un poids maximum de 120 kg, sans pieds ni tête. Les mêmes critères que ceux envisagés pour les carcasses d'adultes et de jeunes bovins sont examinés :

A. *Qualité Extra*

Les carcasses présentent des pinces de première dentition non entamées par l'usure.

— Conformation :

La musculature est épaisse sur tout l'ensemble du corps, notamment au niveau de la longe, du cuisseau, de la culotte,

du quasi et du carré de côtes. Les os sont courts et peu épais (profils convexes).

— Engraissement :

Le dépôt de graisse est modéré en couverture, localisé autour de la base de la queue et à la face interne des cuisses. Les masses graisseuses internes sont abondantes (rein noyé).

La graisse doit être inodore, de consistance ferme, de couleur blanc de satin (il s'agit d'un haut facteur de qualité).

— La finesse du muscle est veloutée.

— La consistance est tendre (douce résistance à la pression).

— La couleur est rose pâle ou blanc mat, à reflets irisés.

B. *Qualité Choix*

Les coins de première dentition doivent être intacts pour l'agrément de la carcasse dans cette qualité.

Tous les critères de l' « extra » sont repris ici avec des qualificatifs nuancés :

— Le squelette peut être plus épais, la graisse moins blanche et moins bien répartie.

— Le muscle peut être moins velouté, mais assez tendre et de couleur rouge pâle ou rose soutenu.

CHAPITRE III

DÉCLASSEMENT DES CARCASSES PROTECTION - SANCTIONS

Des intérêts d'ordre commercial, sur lesquels nous reviendrons ultérieurement, firent apparaître sur le marché dès 1963 une quantité importante de carcasses marquées du label « Extra », parmi lesquelles certaines se révélèrent de qualité

inférieure au cours d'une nouvelle inspection.

La chose était grave puisque les produits, ainsi qualifiés à tort, tombaient sous le coup de la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes.

Dans son jugement du 9 juin 1964, le Tribunal de Grande Instance de la Seine fut appelé à se prononcer sur une affaire de cet ordre :

Le 12 novembre 1963, le Service de la Répression des Fraudes, assisté d'un vétérinaire inspecteur, prélève sept carcasses de bovins dans les locaux du Comptoir Central des Producteurs de Viande.

Parmi ces carcasses provenant de X...,
expédiées par les soins de A...,
et extampillées par le Docteur-Vétérinaire B...,

cinq sont reconnues insuffisantes pour mériter le label Extra. Le rapport de l'expertise effectuée par un Professeur de l'Ecole Vétérinaire de X... fait ressortir les motifs suivants :

— Conformation insuffisante,

— Reliquat de mamelles ayant sécrété,

— Aloyau insuffisant,

— Ossification prononcée des cartilages des apophyses.

— Excès de graisse.

Le jugement du Tribunal de Grande Instance déclare A et B convaincus et coupables des délits suivants :

— pour A : délit de tromperie sur la qualité des marchandises vendues,

— pour B : délit de complicité de tromperie.

Cet exemple suffirait, s'il était besoin, à prouver l'importance de la responsabilité du vétérinaire, contractuelle mais aussi délictuelle, non tempérée dans le cas présent par la difficulté pratique de l'inspection, ni par la situation de fonctionnaire public dans l'exercice de ses fonctions dans laquelle se trouvait le Docteur-Vétérinaire B.

Dans le but de parfaire la législation en matière de qualification des viandes, le Décret du 5 novembre 1965 complète le Décret du 24 octobre 1961 en ces termes :

« Toutefois les carcasses d'espèce bovine, entières ou non, ayant fait l'objet d'une expédition et revêtues de la marque label Extra pourront être déclassées, et la marque Extra leur être retirée par le vétérinaire inspecteur du marché de destination, chaque fois qu'un élément d'appréciation relevé sur ces viandes ne correspondra pas manifestement à l'un des caractères exigés pour la qualité Extra ».

Les cas de contestation également prévus par le Décret sont tranchés par une expertise administrative, effectuée par un directeur vétérinaire.

Sont aussi sanctionnées par la Loi du 1er août 1905 les fraudes visant à tromper les vétérinaires inspecteurs : « Toute manœuvre ou manipulation sur les carcasses, de nature à tromper les agents du service d'inspection vétérinaire » (article 5 de l'Arrêté du 24 octobre 1961).

Enfin, certaines infractions relatives à l'imitation des estampilles label pourraient tomber sous le coup de la Loi du 18 mars 1918 réglementant la fabrication et la vente des sceaux, timbres et cachets officiels et se trouver sanctionnées en conséquence.

Grâce à une meilleure information des vétérinaires inspecteurs et à ce renforcement des mesures de contrôle du label de qualité des viandes, très rapidement les infractions cessèrent ou diminuèrent considérablement. En outre, à partir de 1968, l'aménagement du système trop rigide de la taxation des prix de détail de la viande de boucherie fit perdre beaucoup de son intérêt au label Extra (qui échappait à la taxation) et, actuellement, il ne sert plus guère que comme argument de vente pour des professionnels soucieux de la bonne qualité de leurs fournitures.

TROISIÈME PARTIE

LES LABELS AGRICOLES

CHAPITRE PREMIER

LÉGISLATION

L'article 28 de la Loi d'orientation agricole du 5 août 1960 institue les labels agricoles en les différenciant des labels d'exportation déjà envisagés.

Le Décret du 27 juin 1961 prévu par la loi ne trouva pas d'application; il fut abrogé et remplacé par celui du 13 janvier 1965, actuellement en vigueur. Nous allons envisager les dispositions de ce Décret se rapportant aux entreprises, aux produits et aux conditions d'homologation des labels.

« Est considéré comme label agricole, quelle que soit la dénomination qui lui est donnée, toute marque collective ou inscription, tout titre, document ou signe distinctif, délivré par une ou plusieurs des personnes morales (visées à l'article 4 ci-après), et tendant à attester qu'un produit agricole ou d'origine agricole présente certaines qualités spécifiques » (Article 2 du Décret du 13 janvier 1965, 1[er] alinéa).

Définition du produit.

Le produit sous label doit être conforme aux normes françaises quand elles existent et sont appliquées aux produits de même nature.

Il est même nécessaire que le produit se distingue par des qualités spécifiques des autres produits similaires, sans que cette originalité fasse obstacle à l'obtention d'une certaine quantité de production.

Le Décret indique que : « le volume commercialisable doit être appréciable ».

Si le produit sous label ne correspond pas à la norme la plus élevée de son espèce, mention doit être faite de la norme à laquelle il correspond. Les produits agricoles destinés à l'alimentation de l'homme peuvent être vendus en l'état (poulet de chair par exemple) ou transformés : denrées d'origine animale comme les salaisons.

L'organisme propriétaire du label.

L'étude sommaire des appellations d'origine nous avait confirmé le fait que les producteurs de denrées concernées par cette distinction étaient eux-mêmes propriétaires de leur appellation. Il n'en va pas de même pour les labels agricoles qui ne peuvent appartenir qu'à une personne morale de droit public ou de droit privé, qui ne se livre pas elle-même à la production, la fabrication ou la vente des produits de même nature que ceux auxquels s'applique le label (article 4 du Décret).

En fait, le propriétaire du label est un organisme certificateur responsable de la qualité du produit concerné. Il n'a pas le droit de posséder plusieurs labels s'appliquant aux produits de même nature et les autres marques dont il pourrait faire usage ne doivent pas prêter à confusion avec le label dont il est responsable.

Les organismes ainsi définis sont pour la plupart des syndicats de producteurs, des associations pour la promotion de la qualité. Ils peuvent aussi être des Associations régionales, des Coopératives, Chambres d'agriculture, etc.

L'organisme certificateur est chargé des demandes d'homologation. Il tient à la disposition du public, tout comme le Ministère de l'Agriculture, le règlement de label. Enfin, il doit satisfaire aux formalités de dépôt des marques collectives prévues par la loi (première partie, chapitre 2).

Conditions d'homologation.

La demande d'homologation d'un label agricole doit être

déposée au Ministère de l'Agriculture, Direction générale de la production et des marchés. Section de la qualité de la nutrition.

Un dossier doit être joint à la demande comprenant :

1° une notice technique;

2° un exposé des modalités et de la périodicité des contrôles;

3° les conditions prévues pour l'admission des nouveaux membres et les sanctions;

4° le modèle d'étiquetage, de notice descriptive d'accompagnement, de plomb ou de bagues;

5° les règles intérieures de l'organisme certificateur ainsi que la liste des membres du conseil d'administration.

La Commission Supérieure de la Qualité.

Le Ministère de l'Agriculture, auprès duquel sont déposés les dossiers, requiert le concours de commissions compétentes pour procéder à l'examen des projets de label.

La Commission Supérieure de la Qualité et les Commissions qui s'y rattachent, créées par Arrêté du 14 août 1964, ont pour but de promouvoir la qualité des produits alimentaires.

Les Commissions spécialisées envisagent les problèmes particuliers à certaines denrées, exemple : la Commission spécialisée « Viande ».

La Commission générale « Définition » coordonne les travaux ayant pour but de préciser les dénominations et d'éviter les confusions possibles.

La Commission générale « Législation » contrôle l'inscription des nouvelles données dans le cadre des réglementations existantes.

Enfin, la Commission générale « Label » est chargée d'examiner les demandes d'homologation et d'y satisfaire le cas échéant, consacrant ainsi la valeur du produit (Arrêté du 10 avril 1965).

Protections et sanctions.

1° *Les contrôles.*

Le contrôle de la qualité des produits sous label est assuré en premier lieu par l'organisme certificateur.

Ce contrôle prévu par le règlement de label peut d'ailleurs être renforcé par celui d'un organisme spécialisé. Dans de nombreux cas, c'est l'Association pour la Défense de la Qualité Française (Qualité-France) qui intervient selon les modalités d'un contrat.

Un contrôle administratif, chargé de superviser les contrôles ci-dessus énoncés, est confié aux agents des Services de la Répression des fraudes (article 14 du Décret du 13 janvier 1965). Toutefois ce contrôle n'engage pas la responsabilité de l'Etat et ne permet pas de laisser croire, dans un but publicitaire, que le produit est officiellement contrôlé. L'article 12 du Décret interdit d'ailleurs les mentions « France », « Français », « National » ou leurs représentations graphiques ou symboliques sur les étiquettes.

2° *Les sanctions.*

Les sanctions découlant des contrôles privés sont prises à l'égard de producteurs qui ne respectent pas le règlement de label.

Elles peuvent varier selon les règlements et les fautes commises, du remboursement des produits non conformes, jusqu'à l'exclusion du bénéfice du label.

Les sanctions pouvant résulter de la surveillance des agents de la Répression des fraudes sont de deux sortes :

— à l'égard du producteur : les peines prévues par la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes (Loi du 5 août 1960 et Décret du 13 janvier 1965) ;

— à l'égard de l'organisme certificateur : retrait de l'homologation par le Ministère de l'Agriculture lorsque l'exercice des contrôles privés est insuffisant.

Liste des labels agricoles des denrées animales et d'origine animale

N° D'HOMOLOGATION	ORGANISME VÉRIFICATEUR	JOURNAL OFFICIEL
001 - 65	Fédération du Sud-Ouest du poulet jaune sous label.	28 mai 1966
003 - 66	Syndicat de défense des miels de Haute Provence.	27 avril 1967
008 - 66	Centre de promotion des produits agricoles de qualité supérieure, poulets blancs.	4 juillet 1967
009 - 66	Syndicat du Sud-Ouest de la pintade jaune sous label.	4 juillet 1967
006 - 67	Centre de promotion de la qualité laitière pour une production de beurres.	9 septembre 1967
016 - 66	Syndicat du Sud-Est de la pintade grise sous label.	12 octobre 1967
003 - 67	Syndicat du poulet mayennais.	12 octobre 1967
012 - 66	Syndicat de défense du poulet fermier de Loué.	10 février 1967
006 - 67	Syndicat du Centre de défense des volailles sous label.	10 février 1968
008 - 68	Syndicat de fabriquants du véritable camembert de Normandie.	15 mai 1968
006 - 66	Comité interprofessionnel de Propagande pour les produits Bretons : poulets de chair.	18 novembre 1966
008 - 68	Centre de promotion des produits alimentaires de qualité supérieure : truites d'élevage.	15 octobre 1968
002 - 69	Confédération générale des producteurs de lait de brebis et d'industriels de Roquefort.	5 avril 1969
001 - 69	Fédération des syndicats de producteurs avicoles des pays de Loire.	2 mai 1969
009 - 69	Association de promotion des salaisons de Lacaune.	1er novembre 1969
008 - 69	Association des producteurs de lapins Angevins.	26 octobre 1969
007 - 69	Association de la coopération de la production de lapin de chair (COLAP).	22 janvier 1969
005 - 69	Syndicat de défense du poulet noir de Challans (Vendée).	19 avril 1970
004 - 69	Syndicat Beauce et Perche pour la production de poulets de chair de qualité.	7 juin 1970
002 - 70	Comité de promotion de gibier d'élevage sous label (COPGEL).	17 juillet 1970

Après la parution du Décret du 13 janvier 1965, de nombreux délits ont été relevés consistant en l'usage illégal du label, moins par volonté délibérée que par ignorance des nouvelles dispositions. Trois mois étaient accordés par le Décret lui-même aux usagers des anciens labels pour présenter un dossier d'homologation.

CHAPITRE II

ÉTUDE D'UN LABEL AGRICOLE SALAISONS DE LACAUNE

Le label des salaisons de Lacaune n° 009-69, homologué par décision du 25 juillet 1969, nous servira d'exemple de label agricole. Nous étudierons les caractéristiques essentielles du règlement de label en soulignant le rôle de la profession vétérinaire dans le cadre de la promotion de la qualité et du contrôle des produits concernés.

Il faut remarquer que ce label intéresse uniquement les salaisons, produits agricoles transformés et non l'élevage du porc.

Aucun produit sous label n'est encore parvenu dans le commerce, les premières fabrications de cette qualité n'ayant été « mises en sel » qu'en 1970.

Avant de souligner l'intérêt du règlement de label et d'en tirer les conclusions, quelques notions relatives à la fabrication des produits de type Lacaune nous ont semblé nécessiter un rappel schématique. Nous envisagerons successivement les caractéristiques des matières premières et des produits (jambons sel sec, saucissons secs, saucisses demi-sèches).

Les salaisons

Définition.

La salaison est une opération qui consiste à imprégner une denrée d'une quantité suffisante de sel additionnée ou non d'épices, d'aromates, d'adjuvants divers dans le but :

— de conserver la denrée,

— de développer un arôme et une saveur particulière,

— de faire apparaître une coloration comparable à celle de la viande fraîche, stable à la chaleur et à la dessiccation.

A. *Les matières premières*

Les carcasses de porc.

La qualité des carcasses n'intervient pas de façon limitative. Les carcasses de première et de deuxième qualité sont acceptables, dans la mesure où leur conformation est satisfaisante.

Les viandes de porc sont de préférence utilisées en état de rigidité cadavérique pour les produits à sécher; leur pouvoir de fixation d'eau diminué, leur pH plus bas (5,4 à 5,8), favorisent respectivement séchage et développement de la coloration.

Le gras de porc doit être blanc et ferme, sans odeur. Les gras colorés en jaune et huileux proviennent souvent de porcs nourris de farines alimentaires contenant des acides gras insaturés, de farines de poissons, etc. Certains artifices techniques permettent d'utiliser les gras mous en charcuterie. Ces procédés font appel soit à une forte ventilation sous couvert du froid, le gras étant coupé en bandes minces, soit à un salage à température ordinaire pendant 24 à 48 heures, le gras étant découpé en dés.

Le sel de cuisine.

Le sel n'est pas bactéricide contrairement à ce que l'on croit souvent, il ralentit seulement le développement bactérien.

Par ailleurs, le sel assure un apport de germes halophiles utiles quand il est de bonne qualité (Microcoques, Vibrions, Pseudomonas, Achromobacter, Flavobacterium, etc.). Le sel apporte également de nombreux constituants chimiques, par exemple le sulfate de magnésium, qui améliore l'onctuosité de la viande et au contraire le sulfate de calcium responsable de son induration.

Le sel communique une saveur particulière aux denrées, mais il dénature les pigments de la viande. Nous envisagerons ce problème relatif à la coloration en précisant le rôle du salpêtre que l'on mélange au sel et éventuellement celui du nitrite de sodium.

Les adjuvants occasionnels.

Ces produits sont employés dans le but d'améliorer la saveur, la consistance, la cohésion des éléments constitutifs des denrées. La législation a établi leur liste qui est limitative et positive. Les sucres compensent l'âcreté du sel et contribuent à attendrir les viandes. Ils contribuent à réduire la valeur du pH et orientent les phénomènes de la concurrence bactérienne en favorisant les germes utiles, microcoques en particulier. Enfin, au cours de leur dégradation ou par leur structure chimique propre, ils constituent un apport de substances réductrices dont les actions seront bénéfiques pour la coloration des produits. Les sucres sont employés à un taux variant de 10 à 20 % de la quantité de sel utilisé (maximum légal 25 %).

Les épices et aromates contribuent à parfaire la saveur des salaisons. Pour les produits qui nous intéressent le poivre est le plus souvent employé.

Les liants, chargés d'assurer la cohésion des éléments constitutifs des denrées, entrent peu dans la fabrication des saucissons et saucisses secs. Ils sont plutôt réservés aux produits nécessitant une cuisson. Le lait peut être employé; la poudre de lait peut l'être uniquement comme support de ferments lactiques. Ceux-ci sont utilisés pour amorcer les fermentations, à la dose maximale de 1 %, un gramme devant contenir un million de germes vivants et aucun germe indologène.

L'acide ascorbique, réducteur puissant, et les colorants naturels (cochenille, caroténoïdes, rocou, safran...), peuvent être autorisés pour favoriser la coloration.

La qualité hygiénique des matières premières.

La qualité hygiénique des matières premières est primordiale pour les salaisons. Seul le séchage terminal assure une parfaite conservation des denrées en évitant les proliférations microbiennes, celles des germes protéolytiques en particulier. Avant cette opération, le salage associe son action à celle du froid pour stabiliser les actions bactériennes, mais les germes ne sont pas tués et ceux qui possèdent un pouvoir pathogène pour l'homme présentent un danger indéniable au niveau du produit fini.

La surveillance sanitaire des matières premières, des locaux des salaisonneries, du personnel, revêt donc un caractère indispensable.

A ce propos, il convient d'insister sur le fait qu'au moment de l'abattage des porcs, un phénomène dit « de bactériémie digestive » permet le passage des germes contenus dans la lumière intestinale dans le sang puis dans la viande des animaux. Or l'intestin du porc contient quelquefois, à l'état normal, des germes tels que *clostridium botulinum* dont la toxine est responsable du botulisme et des salmonelles pouvant déterminer des intoxications graves. La nécessité de respecter une diète de 12 heures au moins avant l'abattage s'impose donc, de manière à réaliser un état de repos digestif et une diminution du volume du contenu de l'intestin. Cette diète permet en même temps le repos de l'animal, qui, par la reconstitution des réserves glycogéniques du muscle, assurera à la viande de bonnes conditions de coloration et de maturation.

B. *Les produits*

Le jambon sel sec.

Le jambon résulte de la découpe du membre postérieur du porc.

Alors que le jambon en saumure est soumis à l'action d'une solution saline aromatisée, le jambon sel sec subit un salage par immersion dans du sel en grains. Cette opération se réalise en cuves ou sur des étagères, les couches de jambon alternant avec des couches de sel. Le traitement dure un mois en moyenne et tous les trois à quatre jours, tous les jambons sont frictionnés au sel sur toute leur surface. La quantité de sel qu'il faut employer varie de 4 à 15 % du poids de viande à traiter. Le salage se réalise à basse température.

L'étuvage qui suit le salage est relativement court, de l'ordre d'une journée. Il a pour but d'amorcer les fermentations qui conduiront à la coloration parfaite du produit. Les pièces de viande sont généralement suspendues par l'intermédiaire d'un filet dans un local chauffé jusqu'à une température voisine de 28°C. Cette étape demande une surveillance attentive tant est grand le danger de proliférations microbiennes indésirables à cette température.

Le séchage constitue la dernière opération, conditionnant la conservation de la salaison.

Les séchoirs sont généralement munis d'appareils de ventilation et de chauffage.

La qualité du produit dépend beaucoup de la lenteur de cette opération. Un séchage trop rapide peut entraîner des phénomènes de « croûtage » à la surface des pièces et prolonger même indésirablement l'étuvage par maintien à cœur d'une température trop élevée. Une viande mal séchée garde une saveur « fraîche » non recherchée. En fait, la durée du séchage varie, selon les pièces de viande, leur poids et les conditions ambiantes, de trois à cinq mois pour les fabrications traditionnelles.

Les saucissons et saucisses.

Ces fabrications se composent d'une « mêlée » introduite dans un boyau au cours de « l'embossage ».

La mêlée : Elle est constituée de maigre et de gras de porc hachés puis mélangés, dans une proportion qui ne dépasse pas

40 % de gras. Des pétrins mélangeurs modernes peuvent réaliser ces opérations. On ajoute du sel, du poivre et les substances occasionnelles autorisées.

Le boyau : Il peut être naturel ou artificiel. Les boyaux naturels sont préparés par raclage soigneux de la muqueuse qui est contaminée et par l'élimination de la graisse sous-séreuse, partiellement ou en totalité, car cette couche de graisse ferait du boyau une enveloppe imperméable entravant le séchage. Un salage à sec peut ensuite conserver le boyau. Les désinfectants tels que formol, eau de javel, etc., sont autorisés à la condition de rincer soigneusement le boyau avant son emploi, pour éliminer toute trace de ces produits. Les boyaux artificiels autorisés peuvent être colorés mais, dans le cas de colorants synthétiques, ces derniers ne doivent pas venir au contact de la mêlée.

L'embossage : La mêlée est introduite en force dans le boyau grâce à un poussoir mécanique. Plus modernes sont les appareils qui réalisent un embossage sous vide, calibrant parfaitement les produits, tout en évitant la formation de poches d'air. Ces dernières, souvent à l'origine de moisissures, sont redoutées des fabricants.

Lors de la préparation de la mêlée, les molécules protidiques de la surface des morceaux de maigre sont partiellement solubilisées et vont constituer une pellicule qui enrobe les particules de gras, de sorte que tous les éléments qui composent la mêlée se trouvent unis dans le produit fini. Sous l'action du sel et du séchage, ce « liant » protidique est coagulé et l'ensemble devient solide, de sorte qu'on peut réaliser au couteau une coupe franche sans dissocier le maigre du gras.

Il se constitue en même temps dans la masse de la mêlée un système capillaire, composé par les surfaces de contact entre gras et maigre. Ce réseau draine l'eau vers la surface, d'autant plus vite que le degré hygrométrique du séchoir est plus faible. Toutefois, pour que ces phénomènes se réalisent dans les meilleures conditions, il convient de veiller à ne pas écraser les particules de gras au cours de l'embossage, sinon celles-ci

forment une pellicule imperméable à la surface des morceaux de maigre et à la face interne du boyau.

La qualité des saucissons et saucisses à sécher dépend, de même que pour les jambons, des opérations d'étuvage et de séchage. Mais la qualité des viandes employées, c'est-à-dire la catégorie des morceaux prélevés sur la carcasse, conditionne plus que tout la valeur gastronomique de ces produits.

La coloration des produits.

La couleur des salaisons est un critère auquel le consommateur attache beaucoup d'importance. L'idéal est une coloration rouge voisine de celle de la viande à l'état frais. Celle-ci est due à la myoglobine contenue dans le muscle. Cette chromoprotéine, sous l'action de l'air, se transforme par oxydation, en metmyoglobine de couleur rouge sombre. Pour éviter cette évolution défavorable, il est nécessaire de transformer la myoglobine en nitrosomyoglobine, composé de couleur rouge clair stable à la chaleur, à l'oxydation, à la dessiccation.

La nitrosomyoglobine est obtenue par combinaison de l'ion nitreux NO^- avec la myoglobine, réaction qui demande le concours d'un ensemble complexe de circonstances favorables :

1° Dans les premiers stades de l'évolution de la mêlée, un pH voisin de la neutralité est nécessaire, de même qu'une température basse pour favoriser le développement de la flore nitrifiante (microcoques, vibrions, pseudomonas, achromobacter... qui sont des germes psychrotrophes) aux dépens des autres germes présents dans la pâte. Cette étape biologique assure la réaction suivante, par réduction des nitrates du sel de saumure :

$$NO_3^- \longrightarrow NO_2^-$$

Ion nitrate — Ion nitrite

Elle prépare donc le « rougissement » du produit en libérant les éléments de la réaction ultérieure.

2° La deuxième phase de la réaction consiste en réduction de l'ion nitrite en ion nitreux :

$$NO_2^- \longrightarrow NO^-$$

Ion nitrite — Ion nitreux

Cela nécessite à la fois un pH acide et un milieu suffisamment réducteur. L'acidification du milieu résulte de l'intervention des ferments lactiques. Ils sont activés par la température élevée au cours de l'étuvage et sont responsables de la dégradation des sucres en acides organiques. Les conditions nouvelles font disparaître la flore nitrifiante. Le pH est ramené à des valeurs de l'ordre 5,1 à 5,6 pour lesquelles l'ion NO_2^- est instable et se transforme en ion NO^- si le milieu est suffisamment réducteur (adjonction d'acide ascorbique, substances réductrices des aromates et épices, gras).

3° L'ion nitreux se combine ensuite avec la myoglobine du muscle et donne la nitrosomyoglobine. Il est à noter que la première étape bactériologique n'est pas indispensable si l'on fournit directement l'ion nitrite (sous forme de nitrite de sodium) à la salaison, en incorporant des acidifiants. Le procédé est autorisé, dans certaines limites, par les règlements communs aux pays de la Communauté Economique Européenne. Toutefois le nitrite ne peut être commercialisé à l'état pur et il doit être incorporé dans du sel, dans la proportion maximale de 0,6 %. A la fin de la fabrication, le taux résiduel de nitrite dans la denrée prête à la consommation ne doit pas dépasser 150 p.p.m.

Cependant, cette innovation technologique comme tant d'autres ne contribue pas à améliorer la qualité des produits. Les méthodes traditionnelles atteignent les résultats désirés en ne faisant confiance qu'à la qualité des matières premières et à une conduite contrôlée de la maturation bactériologique.

Les salaisonniers qui optent pour cette solution moins facile protégent la renommée de leurs produits en s'imposant un règlement, tel celui du label des salaisons de Lacaune, que nous reproduisons ici.

ASSOCIATION DE PROMOTION
DES SALAISONS DE LACAUNE
A.P.S.A.L.A.C.

Siège social : Mairie de Lacaune (81)

Produit sous label :
SALAISONS PUR PORC SOUS LABEL

LABEL N° 009.69
(Décision du 25-7-1969)

1. Notice technique.
2. Exposé des modalités et de la périodicité des contrôles.
3. Conditions prévues pour l'admission de nouveaux membres et sanctions.
4. Modèle d'étiquetage, de notice descriptive.

Dossier conforme à la désignation ci-dessus comportant 22 pages.

Lacaune, le 27 juin 1969.
Le Président de l'A.P.S.A.L.A.C. :
Elie Barthes.

PREMIÈRE PARTIE

NOTICE TECHNIQUE

A. DOMAINE D'APPLICATION.

La présente notice concerne :

les jambons « sel sec »,

les saucissons secs pur porc,

les saucisses demi-sèches pur porc,

— fabriqués dans la région de Lacaune (Tarn) et plus précisément dans la zone d'action légale de l'abattoir de cette ville,

— répondant aux critères de qualité spécifiques exposés ci-après,

— et commercialisés sous label agricole conformément au Décret du 13 janvier 1965.

B. CONDITIONS DE FABRICATION.

La fabrication et le conditionnement des salaisons sous label nécessitent le respect d'un ensemble de règles qui couvrent toutes les activités des usines depuis la commande des matières premières jusqu'à la sortie des produits finis.

Pour la clarté de l'exposé et pour faciliter les contrôles de l'organisme certificateur, ces règles sont énumérées dans l'ordre suivant :

I. Exigences concernant les usines :
   a) aptitude des locaux et équipements,
   b) entretien et nettoyage des locaux et équipements,
   c) hygiène de la production.

II. Exigences concernant les matières premières :
   a) disposition générale,
   b) cas particulier des jambons.

III. Exigences concernant les produits :
   a) jambons sel sec,
   b) saucissons secs pur porc,
   c) saucisses demi-sèches pur porc.

I. Exigences concernant les salaisonneries

a) *Aptitude des locaux et équipements :*

1. Les locaux doivent être en bon état, sains, suffisamment spacieux et faciles à nettoyer.
2. Les murs et plafonds doivent être enduits de peinture fongicide ou recouverts d'un revêtement spécial lisse. Dans les locaux peu exposés aux dégradations, ils peuvent être seulement blanchis à la chaux.
3. Le sol des ateliers de fabrication et de conditionnement doit être en matériaux durs. L'écoulement des eaux de lavage doit être prévu.
4. L'aération, la ventilation et l'évacuation des buées éventuelles doivent être assurées en permanence.
5. Ces locaux ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ou à la prise des repas, ni servir de garage même en dehors des heures de travail. Ils ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable.
6. Toutes les mesures doivent être prises pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes ainsi que des rongeurs.

7. L'équipement doit être suffisant eu égard au volume de la production et au niveau qualitatif exigé.
8. L'ensemble de l'équipement doit être choisi de manière à faciliter au mieux le maintien d'une propreté rigoureuse.
9. Des récipients étanches, munis d'un couvercle, faciles à vider et à nettoyer, doivent être prévus pour recevoir immédiatement les déchets, rebuts et détritus de toute sorte.
10. L'installation doit comporter des chambres froides d'un volume suffisant.
11. Les saloirs doivent être réfrigérés et munis soit d'étagères, soit de cuves permettant l'écoulement des saumures qui viendraient à se produire.
12. Les séchoirs doivent être largement aérés et munis d'une installation de chauffage. Ils doivent être équipés d'hygromètres et de thermomètres.
13. La boyauderie doit constituer un local indépendant des ateliers de découpe, triage et parage.
14. Les contrôleurs mandatés par l'organisme de certification doivent avoir libre accès à la totalité des locaux.

b) *Entretien et nettoyage des locaux et équipements :*

1. Les murs et plafonds doivent être blanchis au moins une fois par an s'ils sont passés à la chaux, ou lavés régulièrement s'ils sont enduits de peinture ou recouverts d'un revêtement spécial lisse.
2. Les sols doivent être lavés au moins une fois par jour; celui des W.C. deux fois par jour avec antiseptique. Le balayage à sec est interdit; le lavage peut être précédé d'une aspiration des poussières.
3. Des opérations de désinsectisation et de dératisation doivent être entreprises en cas de présence d'insectes ou de rongeurs.
4. Le matériel doit être tenu constamment propre et nettoyé au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée d'un détersif autorisé, puis rincé.
5. Tous les ustensiles servant à la préparation et au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillers, passoires et étamines, seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage à l'eau chaude additionnée d'un détersif autorisé, suivi d'un rinçage.
   Le matériel en cuivre ou en fer étamé doit faire l'objet d'un soin tout particulier.

c) *Hygiène de la production :*

1. Le personnel est tenu, sous la responsabilité de la direction et de la maîtrise, d'observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.
2. La tenue de travail doit comporter une blouse serrée aux poignets et une coiffure. Elle doit être propre.
3. Les mains doivent être lavées au début de la journée de travail, après chaque travail salissant et après chaque interruption (repas, passages aux W.C. ou urinoirs, etc.).
4. Le personnel ne doit pas fumer.
5. Les vestiaires et installations sanitaires doivent être conçus de manière à permettre au personnel de se plier le plus facilement possible aux règles le concernant.
6. Les vestiaires doivent être chauffés; leurs postes de lavage des mains doivent être en nombre suffisant et placés sur le trajet emprunté pour se rendre aux ateliers. Des écriteaux bien placés doivent rappeler les consignes d'hygiène permanentes.
7. Les installations sanitaires :
   — doivent être implantées à proximité des lieux de travail, mais aucun W.C. ou urinoir ne doit communiquer directement avec un atelier ou une annexe,
   — doivent toutes s'ouvrir sur une pièce possédant un poste de lavage des mains et un écriteau rappelant l'importance de la propreté des mains dans les métiers de l'alimentation,
   — doivent être munies d'une chasse d'eau en état de marche et de papier hygiénique,
   — doivent être conçues de manière telle que les chaussures des usagers ne risquent pas de devenir un facteur de pollution.
8. Tous les postes de lavage des mains doivent être aménagés et bien équipés :
   — eau courante,
   — savon de préférence liquide et antiseptique,
   — brosse à ongles,
   — matériel de séchage d'un des types suivants :
      - serviettes de papier non réutilisables,
      - sèche-mains électrique,
      - serviette de toile dont chacun peut tirer une bande propre personnelle.

II. Exigences concernant les matières premières

a) *Dispositions générales :*

1. Tant pour le maigre que pour le gras, les viandes entrant dans les diverses fabrications sous label doivent provenir exclusivement de porcs (verrats exclus) ou de truies.
2. Ces viandes doivent avoir subi le contrôle du Service vétérinaire de l'abattoir de Lacaune; il peut s'agir :
   — de viandes provenant de porcs abattus à l'abattoir agréé de Lacaune, à jeun et après un repos de 24 heures;
   — ou, à titre provisoire, de viandes provenant d'un autre abattoir agréé, mais présentées au Service vétérinaire de celui de Lacaune.
3. Pour les autres matières premières, les exigences sont uniquement celles imposées par les textes réglementaires légaux.

b) *Cas particulier des jambons sel sec :*

1. Seuls pourront faire l'objet d'une fabrication sous label les jambons répondant aux critères suivants :
   — provenir de porcs, à l'exclusion des truies;
   — être prélevés sur des carcasses de catégorie A, B ou de catégorie C bien conformée, pesant à chaud et avec tête plus de 85 kg et refroidies à cœur immédiatement après l'abattage;
   — peser à l'état frais entre 8 et 12 kg;
   — être mis au sel dans les plus brefs délais et sans rupture de la chaîne de froid.
2. Tous les jambons doivent porter une inscription gravée au fer chaud, à l'abattoir de Lacaune et comportant :
   — la marque déposée LAC,
   — la date de mise en fabrication.

III. Exigences concernant les produits

a) *Jambons sel sec :*

1. Coupe :
   La coupe doit passer, en haut, à 8 cm de la tête du fémur, en bas, à 35 mm environ au-dessous de la jointure.
2. Salage :
   — Les saloirs doivent être équipés d'étagères ou de cuves; le salage ne peut être effectué à même le sol;

— La température des saloirs doit être constamment inférieure ou égale à + 6°C;

— La température à cœur des jambons, lors de la mise au sel, doit être inférieure ou égale à + 6°C;

— Le sel de salage est composé de sel de cuisine additionné (au maximum) de 2 % de salpêtre et de 2 % de sucre.

3. Séchage :

— Les séchoirs peuvent être munis de dispositifs assurant la ventilation et le chauffage, mais doivent garder une libre communication avec l'extérieur;

— Les jambons peuvent être suspendus directement ou par l'intermédiaire de sacs permettant librement le passage de l'air;

— Les lots de jambons sous label doivent être regroupés dans des séchoirs ou portion de séchoirs distincts;

— Les délais minimaux de fabrication (salage, séchage et maturation) doivent être au minimum :

pour les jambons de	6 kg (poids sec)	130 jours
	7 kg	150 »
	8 kg	165 »
	9 kg	180 »

4. Parage et présentation :

— Les jambons doivent être parés selon les méthodes traditionnelles et présentés nus ou dans un emballage adéquat avec os, jarret étiré ou fléchi, ou sans os et moulé;

— Tous les jambons doivent avant d'être commercialisés être l'objet d'un examen comportant un sondage afin d'en vérifier la qualité.

b) *Saucissons secs :*

1. Composition des mêlées :

— le maigre doit provenir exclusivement des pièces nobles suivantes :

jambon,
noix de l'épaule,
filet,

et avoir subi un triage soigneux enlevant tout élément tendineux, aponévrotique ou graisseux;

— le gras doit être exclusivement du gras « dur »;

— la proportion du gras mis en œuvre ne doit pas dépasser à l'état frais 25 % du poids de la mêlée.

2. Hachage :
maigre et gras doivent subir un hachage relativement gros permettant de garder à la coupe son aspect traditionnel de produit paysan.

3. Boyaux :
— la taille des boyaux est choisie en fonction des différentes fabrications : rosettes, suivants, chaudins;
— les boyaux artificiels sont interdits;
— ils doivent être incomplètement « dégraissés ».

4. Identification des fabrications :
— les fabrications de chaque journée doivent constituer des lots distincts;
— pour chaque lot il doit être établi une fiche d'identification qui accompagnera les produits et permettra en particulier de repérer la date d'entrée dans le séchoir.

5. Séchage :
— les fabrications sous label doivent rester groupées lot par lot et dans des séchoirs ou portions de séchoirs distincts de ceux où sèchent les autres fabrications;
— les délais minimaux de séchage doivent être :
- pour les chaudins : 45 jours,
- pour les rosettes de moins de 1 500 g : 60 jours,
- pour les rosettes de plus de 1 500 g : 90 jours.

6. Présentations :
— avec fleur,
— avec ou sans cendre.

c) *Saucisses demi-sèches :*

1. Composition des mêlées :
— maigre de porc à l'exclusion des viandes de la tête,
— gras : gras « dur »,
— proportion maximale du gras à l'état frais : 30 %.

2. Hachage :
comme saucisson.

3. Boyaux :
menus, incomplètement dégraissés.

4. Identification :
comme saucisson.

5. Séchage :
comme saucisson, sauf délai minimal de séchage qui est ici de 15 jours.

6. Présentation :
avec ou sans fleur, talcage interdit.

C. MISE EN MARCHÉ.

1. Tous les produits mis en marché doivent être conformes aux exigences énumérées dans les chapitres ci-dessus.

2. Identification et datage :
— tous les produits doivent être accompagnés d'une étiquette indiquant le nom du producteur et permettant de retrouver la date de fabrication,
— les jambons portent en plus, gravée au fer chaud, la date de mise en sel.

3. Les producteurs s'engagent à reprendre ou à échanger tout produit non conforme aux spécifications du présent Règlement.

D. COMMISSION TECHNIQUE.

Composition :

— 3 membres désignés par le Conseil d'Administration d'A.P.S.A.L.A.C.,
— les vétérinaires chargés de la surveillance de l'abattoir et des salaisonneries,
— 3 représentants des Services du Ministère de l'Agriculture :
- un de la Direction Départementale de l'Agriculture (D.D.A.),
- un du Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité,
- un Expert spécialisé choisi en fonction du produit concerné.

La Commission pourra faire appel en outre à toute personne qualifiée agréée conjointement par le Président de l'A.P.S.A.L.A.C. et le représentant de la D.D.A.

Réunions :

La Commission Technique se réunit à la demande du Président de l'A.P.S.A.L.A.C., auquel elle donne son avis sur les problèmes relevant des conditions techniques de production et de vente des salaisons sous label.

Les procès-verbaux des réunions doivent être soumis à l'approbation de l'Administration avant application.

DEUXIÈME PARTIE

EXPOSÉ DES MODALITÉS

ET DE LA PÉRIODICITÉ DES CONTROLES

A. DOCUMENTS.

L'Association de Promotion des Salaisons de Lacaune (A.P.S.A.L.A.C.) dispose des pièces suivantes et les tient à jour :

1. Registre des entreprises adhérentes, avec description détaillée des produits mis sous label.
2. Registre des déclarations d'impression et d'utilisation des sachets, étiquettes ou vignettes portant mention du label.
3. Eléments de comptabilité matière permettant de contrôler l'usage des étiquettes ou vignettes.
4. Dossier technique de chaque installation précisant en détail :
   — les diverses installations et leur potentiel,
   — les méthodes de production,
   — les méthodes d'entretien,
   — les méthodes de contrôle,
   — l'aire de distribution des produits,
   — le code éventuellement employé pour désigner le lieu de fabrication et le lieu et la date de conditionnement.
5. Dossier contrôle de chaque fabrication :
   — compte rendu des visites de contrôles d'installation ou au stade du détail,
   — résultats des analyses et examens de contrôles,
   — spécimen des étiquettes et notices accompagnant les produits.
6. Pièces administratives diverses :
   — Règlement du Label,
   — procès-verbal de la Commission Technique,

— liste des personnes habilitées à effectuer les contrôles,
— relations avec les membres (cotisation, redevance, etc.),
— registre des prélèvements effectués tant à l'usine qu'au détail,
— registre des réclamations.

B. CONTROLE DES SALAISONNERIES.

a) Visite générale d'aptitude (V.G.A.).

Buts :

— vérifier en détail la conformité au présent Règlement, créer ou mettre à jour le dossier technique de l'usine, faire tout prélèvement jugé utile.

Exécution :

— la présence d'un responsable de l'usine de rang élevé étant nécessaire, la V.G.A. n'est pas obligatoirement inopinée.

Fréquence :

— une V.G.A. doit être effectuée en vue d'agréer les installations de chaque candidat au label,
— visites supplémentaires lorsque des anomalies sont constatées à la suite des contrôles.

b) Visite de contrôle inopinée (V.C.I.).

Buts :

— les mêmes.

Exécution :

— inopinément, par un contrôleur mandaté par l'A.P.S.A. L.A.C.

Fréquence :

— au minimum : une fois par mois.

c) Enregistrement des contrôles.

— Contrôles dans le cadre du Règlement de Label : chaque fabriquant doit posséder un registre sur lequel sont consignées les dates des visites et les observations faites par les contrôleurs. Ce registre peut être consulté par toute personne mandatée par l'A.P.S.A.L.A.C.
— Contrôles sanitaires : chaque fabricant doit faire part à l'A.P.S.A.L.A.C. des observations qui leur sont faites lors des contrôles sanitaires prévus par la loi; en conséquence, Messieurs les vétérinaires sont invités à les transcrire directement sur le registre des contrôles de label.

C. CONTROLE DES PRODUITS.

— Buts : vérifier la conformité des produits à leur sortie de fabrication.
— Exécution : lors d'une V.C.I. sont effectués les contrôles suivants :

a) examen des produits finis :
— examen et sondage des jambons,
— vérification des délais de fabrication d'après les dates gravées au fer chaud,
— examen des autres salaisons;

b) prélèvements en vue d'analyses physico-chimiques, histologiques, bactériologiques et organoleptiques de tous les produits sous label.

— Fréquence :

a) examens divers à chaque V.C.I.;

b) prélèvements selon périodicité exposée au chapitre E ci-après.

D. CONTROLE DE LA DISTRIBUTION.

a) Enquêtes auprès des détaillants.

Buts :
— s'informer des conditions de livraison et des réactions des consommateurs,
— constater les conditions d'entreposage et de vente ainsi que la signalisation éventuelle des caractères spécifiques des produits sous label,
— contrôler la date de fabrication des produits sous label offerts à la vente.

Exécution :
— inopinément,
— par un contrôleur assermenté,
— muni d'un document de travail permettant la consignation de ses constatations sans ambiguïté.

Fréquence :
— contrôle permanent par sondage.

b) Prélèvement chez les détaillants.

Buts :
— soumettre les produits sous label à des analyses de conformité.

Exécution :
— achat par un contrôleur assermenté.

Fréquence :

— par sondage et chaque fois que les résultats d'un autre contrôle le rend utile.

c) Communication des points de vente.

En vue de permettre les contrôles au niveau de la distribution, chaque fabricant doit fournir à l'organisme chargé des contrôles la liste de ses clients ou grossistes.

E. ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES, HISTOLOGIQUES, BACTÉRIOLOGIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.

— Buts : vérifier l'existence et la constance des caractères énoncés au présent Règlement.

— Exécution des analyses :

a) analyses physico-chimiques et histologiques : Laboratoires spécialisés de l'Institut Technique de la Salaison et des Ecoles Vétérinaires;

b) analyses bactériologiques :
— les mêmes que ci-dessus,
— Laboratoire COBAC;

c) analyses organoleptiques :

A.P.S.A.L.A.C. ou organismes mandatés par elle.

— Critères soumis à analyses et fréquence :

PRODUIT	CRITÈRES ANALYSÉS	FRÉQUENCE MINIMALE (1)
Jambons	*a*) Physico-chimiques : — humidité, — sel.	Deux fois par an pour chaque salaisonnerie.
	b) Organoleptiques.	
	c) Bactériologiques.	Par sondage.
Saucissons et saucisses	*a*) Physico-chimiques : — humidité, — sel, — % de gras, — % de collagène.	Une fois par mois pour chaque salaisonnerie et pour chaque type de produit (échantillon de 250 g).
	b) Organoleptiques.	Quatre fois par an pour chaque salaisonnerie et pour chaque type de produit.
	c) Bactériologiques.	Par sondage.

(1) En plus : toute analyse demandée ou effectuée à la diligence des vétérinaires-inspecteurs.

F. INTERVENTION DE QUALITÉ-FRANCE.

a) Un contrat est établi entre l'A.P.S.A.L.A.C. et Qualité-France (Q-F) qui précise les missions confiées à cette dernière, à savoir :

1. Contrôler le fonctionnement du Règlement de Label : à cet effet, trois fois par an, dont deux inopinément, Qualité-France procédera aux opérations suivantes :
   — étude des documents tenus par l'A.P.S.A.L.A.C.,
   — visite de l'abattoir de Lacaune,
   — visite d'une partie des salaisonneries (au moins 25 % par an).
2. Organiser les contrôles organoleptiques des produits finis :
   — élaboration des documents : protocoles d'examens, grilles de cotation, barèmes, tableaux centralisateurs, etc.:
   — mise en route et participation aux séances de dégustation.
3. Procéder à tout prélèvement inopiné jugé utile.
4. Assurer les analyses physico-chimiques, histologiques, bactériologiques et organoleptiques desdits prélèvements.
5. Exécuter les contrôles de la distribution.
6. Centraliser tous les résultats des contrôles.
7. Notifier aux intéressés et aux dirigeants de l'A.P.S.A.L.A.C. les cas de non conformité aux exigences du Règlement de Label.
8. Instruire les déclarations éventuelles des consommateurs et décider des suites à leur donner.
9. Etablir tout rapport demandé par l'Administration sur le fonctionnement du Label.
10. Etablir la liaison entre l'A.P.S.A.L.A.C. et l'Administration chaque fois que cette tâche sera jugée utile.

b) L'existence de ces obligations contractuelles confère à Qualité-France le droit de pénétrer dans toutes les installations où sont élaborés des produits sous label et de prendre connaissance de tous les documents concernant ceux-ci.

TROISIÈME PARTIE

A. CONDITIONS PRÉVUES POUR L'ADMISSION DE NOUVEAUX MEMBRES.

Peuvent faire partie de l'A.P.S.A.L.A.C. suivant les dispositions des articles 1 et 5 des statuts, toute personne physique ou morale ayant pour activité la fabrication de salaisons et dont les ateliers sont situés dans la zone d'action de l'abattoir de Lacaune.

Etant précisé cependant :

— que les candidats devront, au préalable, justifier : que tout ou partie de leur production est susceptible, après un examen favorable d'un organisme de contrôle agréé par l'A.P.S.A.L.A.C., de satisfaire aux exigences qu'imposent aux produits de qualité supérieure, les règles d'homologation prises en fonction du décret n° 65-45 du 13 janvier 1965 relatif aux labels agricoles;

— accepter de se soumettre aux différents règlements de l'A.P.S.A.L.A.C. :

  — intérieur et administratif,

  — règlement de label;

— que le Conseil d'administration pourra rejeter la candidature sous réserve que la décision soit prise à 80 %.

Dans ce cas, le Conseil d'administration n'est pas tenu de donner le motif de sa décision, mais le demandeur pourra être entendu par lui.

B. SANCTIONS.

1. Remplacement ou remboursement des produits :

— la mise sur le marché d'un produit non conforme au Règlement du Label de l'A.P.S.A.L.A.C. ou à la législation entraîne le remplacement ou le remboursement immédiat de l'ensemble des marchandises non conformes.

2. Avertissement :

— un avertissement par lettre recommandée est notifié dans l'un des cas suivants :

  — mauvais résultats d'un contrôle,

  — non communication d'information ou de document à l'organisme certificateur;

— tout avertissement donnera lieu à un contrôle supplémentaire mensuel des points litigieux jusqu'à l'obtention de bons résultats deux fois de suite.

3. La suspension du label :

— la suspension du label sera appliquée :

— si les défauts ayant motivé un avertissement ne sont pas corrigés dans le délai prévu lors de la notification de celui-ci,

— si la même entreprise a reçu trois avertissements dans le délai de douze mois consécutifs;

— la suspension du label entraîne *ipso facto* l'interdiction d'utiliser tout signe ou texte se référant à la certification de l'A.P.S.A.L.A.C. et au contrôle de Qualité-France;

— le bénéfice du label ne pourra être accordé à une salaisonnerie précédemment suspendue qu'au bout d'un an après la suspension et sous réserve d'une étude préalable de l'aptitude de l'entreprise et de la conformité de sa production.

4. Exclusion de l'A.P.S.A.L.A.C. :

Peut être exclu de l'A.P.S.A.L.A.C. tout membre ayant commis des infractions graves ou répétées aux dispositions des statuts, règlements intérieur et administratif, règlements de label ou décision de l'Assemblée Générale ou du Bureau.

C. MEMBRES ADMIS AU BÉNÉFICE DU PRÉSENT RÈGLEMENT LORS DE SON HOMOLOGATION.

MM. Antoine Henri,
Barthes Elie,
Granier Aimé,
Milhau Père et Fils,
Nègre Léon,
Séguier Joachim.

I. RÈGLES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE ET LA RÉDACTION EN TOUT TEXTE DESCRIPTIF.

1. Toutes les étiquettes et tous les textes destinés à accompagner les produits et énonçant notamment les spécifications garanties par l'apposition du label doivent être rédigés en complet accord avec l'A.P.S.A.L.A.C. et Qualité-France.

2. Les salaisons sous label doivent être accompagnées des indications ou mentions suivantes :
   - — marque,
   - — sceau et numéro du label, notice descriptive (voir ci-dessous),
   - — nom de l'organisme certificateur,
   - — nom de l'organisme contrôleur,
   - — date de sortie d'usine (1).

3. Les salaisons sous label peuvent être accompagnées de textes destinés à informer les consommateurs sur la nature, l'origine, la composition, les caractères spécifiques et le type organoleptique des produits. Ces textes doivent être rédigés d'une manière très objective et ne faire état que d'éléments faisant l'objet des contrôles de l'A.P.S.A.L.A.C. et de Qualité-France.

II. NOTICES DESCRIPTIVES.

Jambon salé au sel sec et séché selon la tradition paysanne des Monts de Lacaune (Tarn), France. Durée de maturation contrôlée.

Saucisson sec pur porc fabriqué selon la tradition paysanne des Monts de Lacaune (Tarn), France. Durée de maturation contrôlée.

Saucisse demi-sèche pur porc fabriquée selon la tradition paysanne des Monts de Lacaune (Tarn), France.

(1) Cette indication peut être donnée à l'aide d'un système codé à condition qu'il soit connu de l'A.P.S.A.L.A.C. et de Qualité-France.

ANALYSE ET CONCLUSION

Comme nous pouvons le constater, le règlement de ce label, bien que relativement concis en matière de technologie des salaisons, définit une ligne de conduite émaillée de restrictions et de limitations précises.

Les produits.

Les principales caractéristiques des produits peuvent se résumer ainsi :

— Les salaisons sont fabriquées selon la tradition paysanne de la région de Lacaune. La coupe et le parage des jambons en sont inspirés de même que le hachage relativement grossier de la mêlée des saucissons et saucisses.

— La viande des verrats, en raison de son odeur, est exclue des fabrications sous label, de même que les jambons provenant de truies qui, trop volumineux, dépassent les limites de poids (8 à 12 kg à l'état frais).

— Les saucissons secs se composent de maigre de porc provenant de pièces nobles (jambon, noix de l'épaule, filet) et de gras dont la proportion maximale de 25 % assure de bonnes aptitudes au séchage en évitant l'excès peu apprécié du consommateur.

— Le gras dur est exclusivement employé, ce qui interdit les procédés d'amélioration des gras mous (mouille et gorge) que nous avons déjà mentionnés.

— Les boyaux artificiels étant proscrits, les boyaux naturels employés ne sont que partiellement dégraissés, de façon à ralentir le séchage, mais cela nécessite d'autant plus de précautions du point de vue de la qualité bactériologique du produit.

— Les adjuvants sont d'un usage limité. Le salpêtre et les sucres qui sont ajoutés au sel de salage ne dépassent pas la proportion de 2 % : c'est un taux faible par rapport à ceux utilisés en général (respectivement, salpêtre 3 à 6 %, sucres 10 à 20 %). L'emploi du sel nitrité est interdit.

Seule compte ici la maturation naturelle des salaisons, assurant outre leur coloration, leur saveur particulière.

— La durée de maturation des produits, qui est contrôlée, est longue et dépasse celle des produits ordinairement commercialisés à Lacaune même. Cette clause est importante pour la qualité des produits, dont le prix tiendra compte certes de cette qualité, mais aussi du temps nécessaire à la maturation.

— Le séchage n'est plus effectué, comme au bon vieux temps, dans les séchoirs naturels installés dans les monts de Lacaune. Il a fallu industrialiser la production, mais les séchoirs des usines de salaisons ne sont ventilés que par le jeu de volets ouvrant directement sur le milieu extérieur. Il s'agit donc bien encore d'un séchage « naturel », rendu possible par les caractéristiques climatiques très particulières de la ville de Lacaune. Les sommets qui l'entourent de toutes parts constituent des zones de précipitation pour les vents humides venant de l'Ouest ou du Sud-Est. de sorte que l'atmosphère de la cuvette dans laquelle est logée l'agglomération a. pendant de longues périodes de l'année, un degré hygrométrique très bas (65-70), très favorable à une dessiccation progressive des saucissons et des jambons.

Les contrôles.

Les contrôles des matières premières, des techniques et de l'hygiène des locaux font appel pour une grande part à l'inspection vétérinaire.

L'abattoir de Lacaune comporte une chaîne moderne d'abattage de porcs. Elle est équipée notamment d'une machine à épiler, de rampes de chalumeaux à gaz pour stériliser les carcasses en surface, d'une machine assurant le grattage mécanique en même temps qu'un douchage.

Les porcs doivent avoir été préparés dans cet abattoir et soumis à l'inspection des vétérinaires de Lacaune. Cette inspection est d'ailleurs assurée en permanence et permet le contrôle de la diète et du repos avant l'abattage. Les cas de saisie sont encore principalement motivés par des lésions

tuberculeuses, osseuses le plus souvent, et par des infections intestinales avec lésions de péritonite. Les salmonelloses en particulier sont à redouter.

Les exigences concernant les salaisonneries sont précisées en détail par le règlement et ne diffèrent pas des précautions classiques d'hygiène que l'on est en droit d'attendre des industries de denrées alimentaires. Toutes les mesures envisagées visent à obtenir dans les locaux des dispositions (construction, revêtements, aménagements) permettant un nettoyage facile et complet.

Les appareils et ustensiles doivent également présenter des caractères propres à faciliter leur entretien. Les nettoyages doivent être régulièrement effectués et, pour les ustensiles, après chaque utilisation. L'importance de ces opérations n'échappe pas au vétérinaire hygiéniste qui depuis longtemps est un conseiller utile auprès du professionnel, bien plus qu'un agent de répression. C'est cependant aux vétérinaires qu'incombe l'inspection des locaux de salaisonneries bien que le règlement ne l'ait pas expressément précisé.

Le personnel des entreprises doit respecter les consignes d'hygiène corporelle et vestimentaire. On peut regretter ici l'absence de contrôle médical obligatoire dans le but de dépister d'éventuels porteurs de germes.

Le contrôle des produits finis porte tant sur leurs qualités organoleptiques que sur leur conformité aux règles édictées. Chaque jambon fait l'objet d'un sondage; cette opération se réalise à l'aide d'une sonde métallique stérile qui permet de juger l'état de la pièce de viande en profondeur, par l'odeur. Les accidents de putréfaction au contact de l'os qui pourraient par exemple se produire sont ainsi décelés.

Les analyses et contrôles plus objectifs sont de trois ordres :

1) Les analyses physico-chimiques comprennent la mesure du pH, le dosage de divers composants, la détermination de l'humidité du produit dégraissé, la recherche des adjuvants éventuels, etc.

Les analyses sérologiques peuvent servir à déceler l'incorporation de viandes autres que celle de porc dans les produits.

2) Les analyses histologiques permettent de déterminer la nature des morceaux de viande incorporés dans la mêlée et l'adjonction frauduleuse d'abats ou d'issues.

3) Les analyses bactériologiques ont pour but de dénombrer:

— la flore totale,

— les germes indologènes, les germes putréfiants, les protéolytiques et les germes pathogènes (Salmonelles, Staphylocoques, etc.).

En dehors des contrôles réguliers prévus par les règlements de l'Association, des analyses complémentaires peuvent être faites à la diligence des vétérinaires inspecteurs. Les laboratoires des Ecoles Nationales Vétérinaires sont parmi ceux choisis pour assurer les analyses.

La multiplicité des interventions prévues par le contrat signé par l'A.P.S.A.L.A.C. et Qualité-France vient renforcer les dispositifs de contrôle interne des entreprises, des produits et de la commercialisation.

Un tel règlement de label garantit une qualité certaine des salaisons. En limitant au maximum l'intervention de substances étrangères aux productions animales, elle exige ainsi une matière première de grande valeur et des procédés de fabrication traditionnels. Traditionnel ne signifie pas forcément archaïque et les techniques modernes peuvent s'adapter aux exigences de ce type de production.

On pourrait souhaiter simplement que des exigences nouvelles viennent contrôler la production du porc destiné aux fabrications sous label.

Les fabricants en sont conscients et envisagent, à plus ou moins longue échéance, de réaliser des contrats de production avec des éleveurs régionaux, imposant à ceux-ci un mode d'élevage plus proche des procédés traditionnels et surtout un niveau de production suffisant pour couvrir les besoins de l'industrie.

QUATRIÈME PARTIE

IMPORTANCE ET INTÉRÊT DES LABELS

CHAPITRE PREMIER

LABELS DES VIANDES

Intérêt

A. *Le consommateur*

Le label des viandes, quel qu'il soit, présente un intérêt pour le consommateur dans la mesure où il lui apprend à distinguer la qualité de la carcasse de celle de la catégorie de viande, cette dernière dépendant de la situation anatomique du morceau dans la carcasse. Le label des viandes doit lui permettre également de distinguer les différentes qualités de carcasses entre elles. Acquérant une viande de catégorie déterminée mais de qualité extra, il est assuré de bénéficier de caractères organoleptiques conditionnés par les caractéristiques optimales des critères de la carcasse. Cette affirmation peut être nuancée; il est des carcasses d'animaux dont la conformation ou l'âge interdisent l'accès au label, mais dont les morceaux de première catégorie ont une valeur gastronomique indéniable. Certains affirment, pour une même catégorie de viandes préparées de la même manière, leur préférence pour la viande de vache de six ans au détriment de celle du jeune bovin sous label. Cela est affaire de goûts et aussi de cas particuliers. En fait, on peut dire que la carcasse jugée « Extra », par exemple, présente

dans son ensemble toutes les dispositions nécessaires pour donner une viande de qualité excellente. Il convient seulement pour le vétérinaire inspecteur de veiller à tempérer certains critères qui, selon les régions, les races et l'âge des animaux, pourraient être trop absolus. C'est le conseil donné par la circulaire ministérielle du 17 novembre 1961.

B. *Le professionnel*

Les avantages procurés par le label sont de deux ordres :

Le label est une preuve indéniable de la qualité des produits vendus et justifie ainsi le prix de vente.

Le label présente un intérêt financier en augmentant le rendement de la carcasse, et en libérant les viandes de la taxation.

Il convient de dire que certains de ces avantages appartiennent au passé, notamment celui relatif à la taxation qui intervenait de la façon suivante :

— les arrêtés ministériels du 16 novembre 1961 (abrogé en octobre 1962) et du 9 octobre 1963 (abrogé par la convention nationale des bouchers) instituèrent des régimes de taxation de la viande au détail, faisant exception pour les viandes sous label « Extra » dont le prix pouvait être débattu librement entre acheteur et vendeur.

Trois catégories de boucheries étaient distinctes : Extra, Choix et Normale.

Pour appartenir à la catégorie Extra, une boucherie ne devait commercialiser que de la viande « Extra » sous label. L'intérêt de cette dernière est vite apparu aux détaillants en période de taxation: la liberté des prix jointe à l'argument de la qualité ont provoqué une très forte demande de viandes sous label, justifiant les interventions légales et judiciaires envisagées au chapitre du déclassement des carcasses.

Importance du label

Le tableau (page 74) nous montre le nombre de labels Extra octroyés aux carcasses d'animaux abattus à La Villette de 1961 à 1967.

Après une période d'augmentation, l'éclipse du début de 1963 correspond à l'abrogation de l'Arrêté du 16 novembre 1961. Puis, à la reprise de la taxation, le nombre des labels va croissant en même temps que diminuent les pourcentages de refus pour chaque année.

Le nombre de labels octroyés en 1968 n'apparaît pas, le Service Vétérinaire de la Seine, source de notre documentation, ayant cessé la publication de son rapport d'activité. Cette année 1968 est marquée par la signature de la Convention Bouchère, adoptée sur le plan national et reprise à l'échelon régional.

Les nouveaux prix qui en résultent, dits « conventionnés », obéissent alors aux accords intervenant entre l'Administration et les Syndicats des bouchers. Le prix moyen de vente fixé pour une période déterminée ne tient pas compte de la qualité de la carcasse dont sont tirées les viandes au détail. Ainsi, si le boucher achète en gros ou demi-gros de l'Extra, à un prix supérieur, il ne peut pas vendre pour autant au-dessus du prix moyen déterminé. L'opération se solde alors par une diminution de sa marge commerciale à moins qu'on ne lui cède la viande Extra pour un prix moindre. Dans les deux cas, la commercialisation et donc la production d'animaux de qualité supérieure ne sont pas encouragées, pas plus que les demandes de labels.

De ce fait, le nombre de carcasses sous label encore commercialisées a beaucoup diminué. Cependant, le label a gardé une certaine importance en consacrant la qualité de certaines races de bovins de boucherie et certains commerçants soucieux de maintenir la qualité de leurs produits conservent l'argument de vente « label Extra », apprécié de leur clientèle.

Tableau de récapitulation
du nombre des abattages et des labels Extra
enregistrés à La Villette

	1961 NOVEMBRE A DÉCEMBRE	JANVIER 1962 A SEPTEMBRE	1963 OCTOBRE A DÉCEMBRE	1964	1965	1966	1967
Nombre total d'abattages.....				188 158	204 538	207 463	219 430
Demandes de Labels « Extra ».	767	24 335	15 741	56 158	65 403	68 467	70 277
Labels Extra.	576	19 684	12 088	48 081	56 473	59 891	62 011
Refus.	191	4 651	3 653	8 077	8 930	8 576	8 266
% de refus.....	25	19,11	23,2	14,38	13,65	12,3	11,76
% d'Extra.				26,61	27,61	28,87	28,26

On ne saurait clore ce chapitre sans parler de la Loi du 8 juillet 1965 qui, dans le cadre de la modernisation du marché de la viande, prévoit la suppression des labels « Extra » et « Choix » au profit d'une nouvelle méthode de classification des carcasses.

Aucun Arrêté n'a encore confirmé le fait; une telle modification devrait intervenir dans le cadre des réglementations communes aux pays de la Communauté Economique Européenne.

CHAPITRE II

LABELS AGRICOLES

Intérêt

A. *Pour le consommateur*

La qualité, nous l'avons dit, est l'intérêt majeur des labels agricoles. Le consommateur doit y être sensible malgré les prix plus élevés des produits sous label. Ces prix se justifient en général par le choix de la matière première, les soins particuliers apportés à l'élevage et à la fabrication, l'encadrement technique de la production.

Le choix du consommateur doit être guidé par l'expérience qu'il a des produits sous label et, à ce propos, il faut remarquer que depuis la publication du Décret du 13 janvier 1965 et malgré son application indéniable, une certaine confusion règne encore dans les esprits. Le mot label n'est pas encore, pour beaucoup de consommateurs, synonyme de qualité. simplement en souvenir de déceptions lointaines et par ignorance des dispositions réglementaires nouvelles. Une plus large diffusion de celles-ci au niveau du public devrait améliorer cette situation. Les étiquettes qui accompagnent les produits et qui décrivent la qualité contribuent d'ailleurs à l'information du consommateur.

B. *Pour le producteur*

Au niveau de la production, les exigences imposées par le règlement du label, loin d'être des contraintes, constituent des avantages certains.

Le produit de qualité est d'un rapport supérieur au produit « normal » dans la mesure où les débouchés sont assurés. L'organisation de la production prévoit les quantités produites et limite ainsi les risques de surproduction responsables de l'effondrement des prix.

La fidélité des consommateurs, liée à la qualité, conditionne bien entendu la stabilité des débouchés.

Le producteur isolé, impuissant à mettre « sur pied » une publicité efficace, trouve en s'intégrant dans un groupe sous label l'occasion de faire connaître et apprécier ses produits.

Le label constitue lui-même un argument de publicité qui s'est trouvé considérablement renforcé par la récente campagne en faveur du « label rouge ».

Par ailleurs, les producteurs ayant réalisé un groupement à l'occasion de l'homologation d'un label peuvent bénéficier des avantages prévus par la Loi d'orientation agricole du 5 août 1960 (articles 14 et suivants).

Certaines dérogations peuvent être accordées aux produits sous label, telle l'exception prévue pour les poulets jaunes des Landes quant à la fixation autoritaire des marges commerciales (Arrêté n° 25.003 du 7 décembre 1964).

Enfin le label devrait avoir un intérêt particulier dans le sens où son existence est fonction de son individualité: Lorsque les caractéristiques du produit sous label font l'objet de nouvelles normes, lorsque les techniques de fabrication ou d'élevage qui lui sont particulières se généralisent, le label n'a plus de raisons d'exister et le Ministère de l'Agriculture doit procéder au retrait de l'homologation. C'est pour cette raison que les organismes responsables de la certification du produit, en accord avec le producteur, doivent avoir le souci constant d'améliorer leur production dans le sens de la qualité pour maintenir leur supériorité.

Importance

La première notion d'importance en matière de labels agricoles concerne les produits dont le « volume commercialisable » doit être appréciable. Il faut entendre par là que les produits de renommée locale, sans plus, ne sauraient bénéficier d'un label. Ceci évite la multiplicité des labels et la confusion qui pourrait en être la conséquence.

Le nombre des labels agricoles homologués depuis 1965 n'a cessé d'augmenter. Trente-huit sont actuellement homologués, dont vingt consacrent la qualité de denrées animales ou d'origine animale. Neuf labels consacrent des productions de poulets de chair, dont le plus ancien est celui du poulet jaune des Landes. Pintades, lapins et fromages sont représentés chacun par deux labels. Font l'objet d'un label, une production de beurre, les salaisons de Lacaune, une production de miel, une de gibier, une de truites.

De nombreux dossiers sont actuellement étudiés par la Commission Générale Label, tous ne sont pas acceptés. Il n'est pas possible d'en donner la liste ; cependant signalons qu'un label « veau de lait » vient de recevoir l'approbation de la Commission Générale en octobre 1970.

Après la mise au point de détails concernant le règlement, son homologation sera officialisée.

Ce label sera la propriété de l'Association pour l'Attribution et la Défense du Veau de lait du Limousin. Il n'est pas interdit de penser que d'autres demandes de label « Veau de lait » seront formulées, d'autant que de nombreux producteurs du Sud-Ouest désirent défendre cette production de valeur encore à l'honneur en exploitation familiale.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Notre contribution à l'étude des labels, bien que fort incomplète, nous fait retenir les points suivants :

— Deux types de labels s'appliquent aux denrées animales et d'origine animale :

Les labels des viandes sont apposés sur les carcasses d'animaux de qualité à la demande des propriétaires par les vétérinaires inspecteurs des abattoirs.

Les labels agricoles qualifient des produits bien définis quant à leurs particularités d'origine et de production. Ils font l'objet d'une homologation, consécutive à une étude minutieuse du dossier au Ministère de l'Agriculture.

— Les règlements de label agricole mettent à contribution la compétence de nombreux spécialistes et parmi eux les agents des Services Vétérinaires.

— Les labels agricoles font l'objet de demandes d'homologation de plus en plus nombreuses.

Ils devraient dans l'avenir réaliser par leur nombre une promotion générale de la qualité et entretenir une émulation constante, nécessaire à la justification de leur existence, chez les producteurs.

C'est du moins l'évolution qui serait souhaitable pour le bonheur du consommateur d'abord, pour le niveau de qualité des produits français à l'heure de la Communauté Economique Européenne ensuite.

On ne peut qu'espérer à ce propos l'aménagement d'une réglementation commune des labels entre les pays du Marché Commun, accompagné de mesures économiques propres à favoriser la qualité qu'ils garantissent.

Vu : *Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire,*

Rapporteur,

Ch. LABIE.

Vu : *Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire,*

R. FLORIO.

Vu : *Le Président de la Thèse,*

ROUX.

Vu : *Le Président*

de l'Université Paul-Sabatier,

L. LARENG.

Vu et permis d'imprimer :

Toulouse, le 15 mars 1971.

Le Recteur,

Président du Conseil de l'Université,

C. CHALIN.

BIBLIOGRAPHIE

Castang (G.). — Les labels agricoles. Cycle de perfectionnement du personnel de la Répression des Fraudes de Rennes. Exposé du 4 mai 1965.

Cayrol (A.) et Debauge (D.). — Analyses des marges sur la commercialisation des viandes bovines, 1 fascicule broché. Laboratoire d'Economie Rurale. Faculté de Droit et de Sciences Economiques de Toulouse, novembre 1969.

Chantegrelet (G.). — *Annales d'Hygiène de Langue Française*, t. 4, n° 1, 93-103.

Craplet (C.). — *Traité d'élevage moderne*, tome VIII. La viande de bovins de l'étable de l'éleveur à l'assiette du consommateur. Livres I, II, III. Ed. Vigot frères, Paris, VI, 1966.

Dehove (R.A.). — La réglementation des produits alimentaires et non alimentaires. Répression des fraudes et contrôle de la qualité. 1 vol., 6e éd., Commerce-Editions, Paris, 1967.

Labeille (A.). — Contribution à l'étude du marché de détail de la viande. *Thèse Doct. Vétérinaire*, Toulouse, 1965.

Pr Labie (C.). — Cours Magistral, 1968-69, 1969-70.

Schœnberg (F.). — *Annales de Médecine Vétérinaire*, 1953, *97*, 258-274.

Thieulin (G.). — Rapport annuel du Service Vétérinaire de la Seine, années : 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967.

Verdier (J.R.). — *Revue de Médecine Vétérinaire*, 1963, CXIV, *1*, 43-47.

N... *Annuaire Economique.* — Diffusion Internationale d'Edition et de Publicité, Paris, 1970.

N... *Revue « Chambre d'Agriculture »*, mai-juin 1966, mai 1967, mars 1970.

DOCUMENTS OFFICIELS

Ministère de l'Agriculture. — Marque par qualité des viandes de boucherie et de charcuterie, 1 fascicule broché, 1961.

« Journal Officiel » : 29 octobre 1961, p. 9833; 10 avril 1964, p. 3233; 19 janvier 1965, p. 497; 9 juillet 1965, p. 5894; 11 novembre 1965, p. 9982; 27 août 1969.

Règlement de Label n° 009-69. Association de Promotion des Salaisons de Lacaune. 81-Lacaune. Dossier conforme. 27 juin 1969.